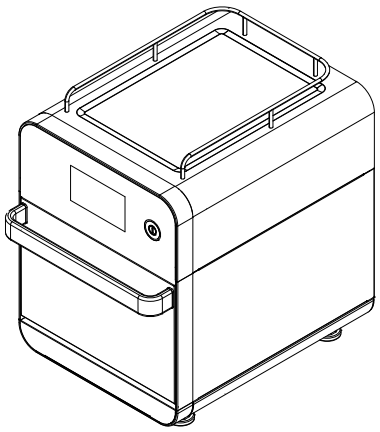
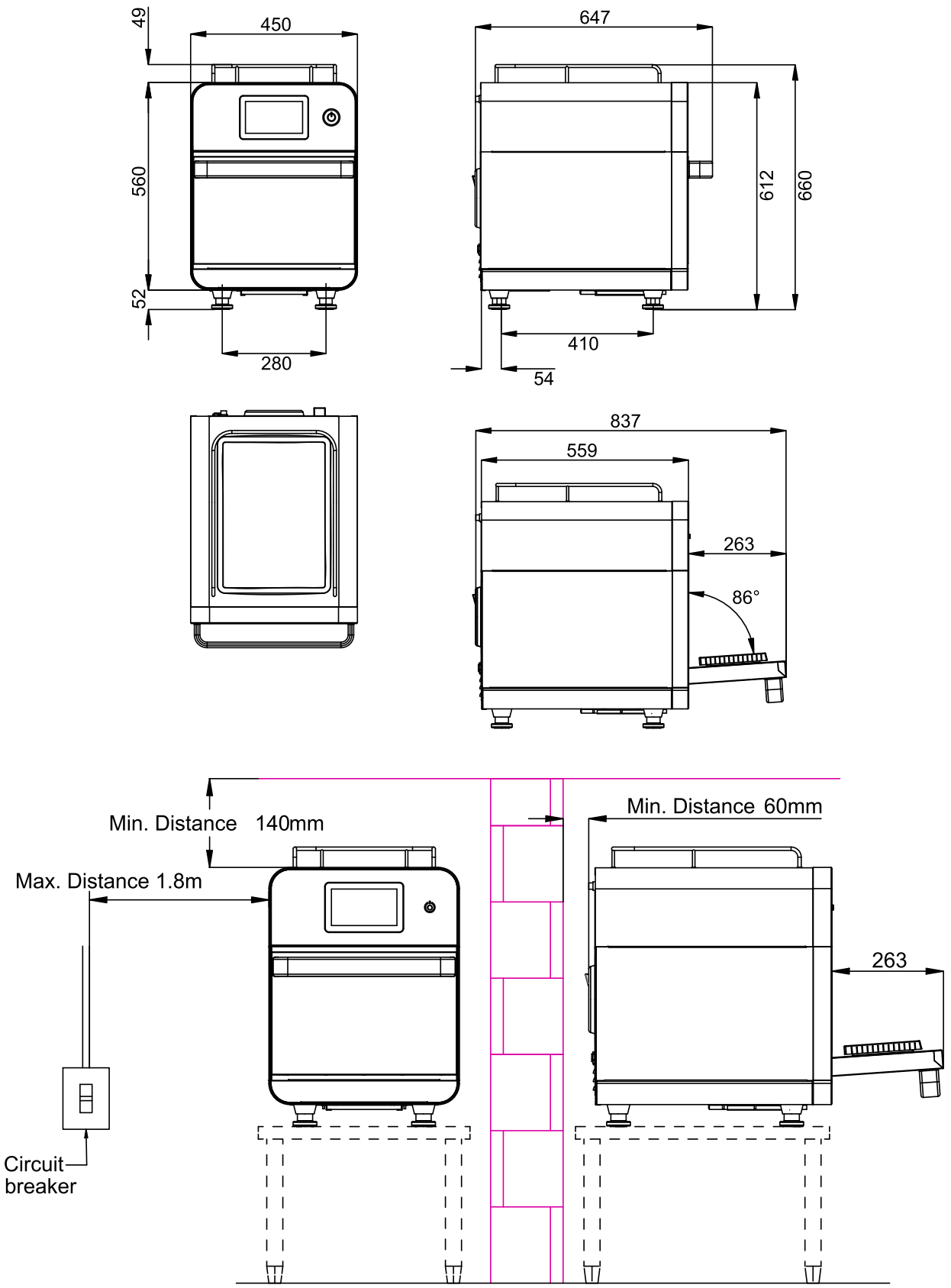
# High Speed Oven



**NL** Installatie- en gebruikshandleiding

SiTngs_EU- 2026.09

## Installatieschema



EI = Elektrische aansluiting
EQ = Equipotentiaalschroef
**A** = Zijaanzicht
**B** = Vooraanzicht
**C** = Aanzicht zijde met open deur
**D** = Lengte voedingskabel max. 1,8 m
**E** = Veiligheidsschakelaar

# Inleiding

Lees de volgende instructies, inclusief de garantievoorwaarden, voordat u het apparaat installeert en gebruikt.

**Ga naar onze website www.electroluxprofessional.com en open het Support-gedeelte om:**

uw product te registreren

aanwijzingen en tips en informatie over service en reparaties te krijgen

De Handleiding met aanwijzingen voor de installatie, het gebruik en het onderhoud (hierna Handleiding genoemd) geeft de gebruiker nuttige informatie om op de juiste en veilige wijze te werken met het apparaat.

Hetgeen wat hierna beschreven is moet niet beschouwd worden als een lang en zwaarwichtig relaas van waarschuwingen, maar eerder als een serie aanwijzingen die bedoeld zijn om in alle opzichten de prestaties van het apparaat te verbeteren en vooral om te voorkomen dat er schade veroorzaakt wordt aan mensen, goederen of dieren, voortkomend uit verkeerde werkwijzen en omstandigheden.

Het is erg belangrijk dat iedereen die belast is met het transport, de installatie, de inbedrijfstelling, het gebruik, het onderhoud en de verwerking tot afval van het apparaat, deze handleiding zorgvuldig raadpleegt en leest voordat hij handelingen gaat verrichten, teneinde verkeerde en onpraktische handelingen te voorkomen die de integriteit van het apparaat in gevaar zouden kunnen brengen of die gevaarlijk zouden kunnen zijn voor de veiligheid van mensen. Geadviseerd wordt de gebruiker regelmatig te informeren over de voorschriften met betrekking tot de veiligheid. Het is bovendien belangrijk het bevoegde personeel instructies te geven over en op de hoogte te houden van de werkzaamheden voor het gebruik en het onderhoud van het apparaat zelf.

Het is evenzo belangrijk dat de Handleiding altijd ter beschikking van de operator wordt gehouden en dat deze zorgvuldig bewaard wordt op de plaats waar het apparaat gebruikt wordt, zodat hij makkelijk en onmiddellijk geraadpleegd kan worden in geval van twijfels en in ieder geval altijd wanneer de omstandigheden dit vereisen.

Als er na lezing van deze handleiding nog twijfels of onzekerheden over het gebruik van het apparaat zouden zijn, aarzel dan niet om contact op te nemen met de Fabrikant of een erkend servicecentrum. Deze staan ter beschikking om snel en accuraat service te verlenen voor een betere werking en de maximale efficiëntie van het apparaat. Ten slotte herinneren wij u eraan dat gedurende alle fasen van gebruik van het apparaat de geldende voorschriften altijd moeten worden nageleefd voor wat betreft veiligheid, hygiëne op het werk en milieubescherming. Het is dus de taak van de gebruiker om te controleren dat het apparaat uitsluitend gestart en gebruikt wordt in optimale omstandigheden voor de veiligheid van zowel mensen als dieren en goederen.

**BELANGRIJK**

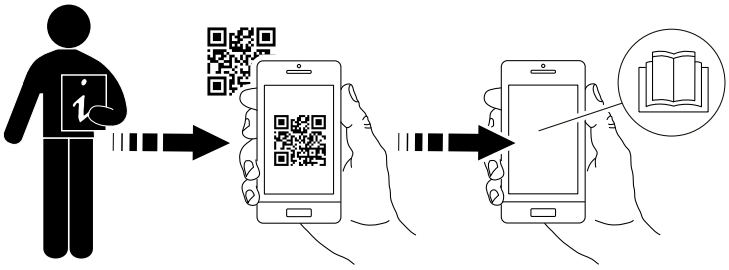
- De fabrikant kan op geen enkele wijze aansprakelijk gesteld worden voor handelingen die aan het apparaat verricht zijn waarbij de aanwijzingen uit deze handleiding veronachtzaamd zijn.
- De fabrikant behoudt zich het recht voor, zonder voorafgaande aankondiging, wijzigingen aan te brengen aan de apparaten die in deze publicatie vermeld zijn.
- Het kopiëren van deze handleiding of van een gedeelte daarvan, is verboden.
- Deze handleiding is in digitaal formaat verkrijgbaar door:
  - contact op te nemen met de dealer of de klantenservice;
  - de nieuwste, actuele handleiding te downloaden van de website www.electroluxprofessional.com;
- De handleiding moet altijd in de buurt van het apparaat bewaard worden, op een plaats die makkelijk toegankelijk is. De operators en de medewerkers die belast zijn met het onderhoud van het apparaat moeten deze gemakkelijk en te allen tijde kunnen vinden en raadplegen.

# QR-code

Zoek de identificatiesticker met de QR-code op de eerste pagina van deze handleiding of op het apparaat om toegang te krijgen tot de website en gratis gegevens/bestanden te openen (productcode/serienummer, video, documentatie etc.).

Controleer dat de applicatie voor het lezen van QR-codes op uw apparaat is geïnstalleerd en dat er een internetverbinding is.

Scan de QR-code om de beschikbare documenten voor dit apparaat te raadplegen.



# Inhoud


A WAARSCHUWING EN VEILIGHEIDSINFORMATIE ..... 7
A.1 Algemene informatie ..... 7
A.2 Persoonlijke Beschermingsmiddelen ..... 7
A.3 Algemene veiligheid ..... 8
A.4 Op het apparaat geïnstalleerde beveiligingen ..... 8
A.5 Veiligheidsmarkeringen die op of in de buurt van het apparaat aangebracht moeten worden ..... 9
A.6 Oneigenlijk gebruik dat redelijkerwijs voorzien kan worden ..... 9
A.7 Overige risico's ..... 9
A.8 Transport, verplaatsing en opslag ..... 10
A.9 Installatie en montage ..... 10
A.10 Elektrische aansluitingen ..... 10
A.11 Elektrische aansluiting voor apparaten met kabel zonder stekker ..... 10
A.12 BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIE ..... 11
A.13 Plaatsing ..... 12
A.14 Ruimtebeperkingen apparaat ..... 12
A.15 Het apparaat schoonmaken ..... 12
A.16 Preventief onderhoud ..... 12
A.17 Onderdelen en accessoires ..... 12
A.18 Voorzorgsmaatregelen voor het gebruik en het onderhoud ..... 13
A.19 Onderhoud van het apparaat ..... 13
A.20 Onderhoud ..... 13
A.21 RF overwegingen m.b.t. interferentie ..... 13
A.22 Afvoeren van het apparaat ..... 13
B GARANTIEVOORWAARDEN EN UITSLUITINGEN ..... 14
C ALGEMENE INFORMATIE ..... 14
C.1 Inleiding ..... 14
C.2 Gebruiksdoeleinden en beperkingen ..... 14
C.3 Goedkeuring ..... 14
C.4 Auteursrechten ..... 14
C.5 Het bewaren van de handleiding ..... 14
C.6 Gebruikers van de handleiding ..... 15
C.7 Definities ..... 15
C.8 Aansprakelijkheid ..... 15
C.9 Controles verpakking door klant ..... 15
C.10 Opslag ..... 15
D INSTALLATIE EN MONTAGE ..... 16
D.1 Inleiding ..... 16
D.2 Verantwoordelijkheden van de klant ..... 16
D.3 Instructies voor het uitpakken ..... 16
D.4 Verwijdering verpakking ..... 16
D.5 Het weggooien van de verpakking ..... 16
D.6 Plaatsing ..... 17
D.7 Installatie van de voetjes ..... 17
D.8 Ruimtelimieten van het apparaat ..... 17
D.9 Elektrische aansluitingen ..... 17
D.9.1 INSTRUCTIES M.B.T. DE AARDING ..... 18
E NORMAAL GEBRUIK VAN HET APPARAAT ..... 18
E.1 VOORZORGSMAATREGELEN OM MOGELIJKE BLOOTSTELLING AAN OVERMATIGE MICROGOLF-ENERGIE TE VERMIJDEN ..... 18
E.2 Kenmerken van het personeel dat bevoegd is ingrepen te verrichten aan het apparaat ..... 18
E.3 Basisvereisten voor gebruik van het apparaat ..... 18
E.4 Geschikt voedsel ..... 18
E.5 Geschikt kookgerei ..... 18
F PRODUCTBESCHRIJVING ..... 19
F.1 Inleiding ..... 19
F.2 Plaats van het typeplaatje ..... 19
F.3 Identificatiegegevens van het apparaat en van de fabrikant ..... 19
F.4 Overzicht apparaat ..... 20
F.4.1 USB-poort ..... 20
F.5 Meegeleverde accessoires ..... 20
F.6 Bedieningspaneel ..... 20
F.7 Display met aanraakscherm ..... 21
G CONFIGURATIE APPARAAT ..... 21
G.1 Ga naar het menu instellingen ..... 21
G.2 Instelling – Receptmenu ..... 21
G.2.1 Maak een nieuwe map ..... 21
G.2.2 Een nieuw recept maken ..... 22
G.2.3 Een nieuw recept maken op basis van een bestaand recept ..... 23
G.2.4 Lees/schrijf USB ..... 23
G.2.5 Recept verwijderen ..... 23
G.2.6 Recept van/naar USB-pendrive ..... 23
G.3 Instellingen – Systeemmenu ..... 23
G.3.1 System Information (Systeeminformatie) ..... 24

G.3.2 Taal instellen ... 24
G.3.3 Datum instellen ... 24
G.3.4 Tijd instellen ... 24
G.3.5 Systeemtoegangscode instellen ... 24
G.3.6 Energiebesparende modus ... 24
G.4 Instellingen – Servicemenu ... 25
G.5 Instellingen – Manager-menu ... 25
G.5.1 Kopieer apparaat van/naar usb ... 25
G.5.2 Schermhelderheid ... 25
G.5.3 Geluidsvolume ... 26
G.5.4 Beep done ... 26
G.5.5 Beep error ... 26
G.5.6 Door open compensation time ... 26
G.5.7 Product cook count ... 26
G.5.8 Edit recipe image ... 26
G.5.9 Recipe passcode ... 27
G.5.10 Manage passcode ... 27
G.5.11 Temperature unit ... 27
G.5.12 Restore factory default ... 27
G.5.13 Recipe barcode scanner ... 27
G.5.14 Load food enable ... 27
G.5.15 Back to main screen ... 27
G.5.16 Screen dim time ... 27
G.5.17 Show Recipe Details (Receptdetails tonen) ... 28
G.5.18 IO Firmware Update from USB ... 28
G.5.19 Wi-Fi Settings ... 28
G.5.20 MQTT Server ... 28
G.5.21 Read Network Setting from USB ... 28
G.5.22 Write Network Setting to USB ... 28
G.6 Settings – Factory menu ... 28
H BEDIENING ... 28
H.1 Starten ... 28
H.1.1 Een temperatuurwaarde voor de voorverwarming veranderen ... 29
H.2 Dagelijks gebruik ... 29
H.2.1 Algemene waarschuwingsmeldingen ... 30
H.3 Apparaat uitschakelen ... 31
I HET APPARAAT SCHOONMAKEN ... 31
I.1 Inleiding reiniging ... 31
I.2 Het apparaat schoonmaken ... 32
I.3 Schoonmaken van de buitenkant ... 32
I.4 Dagelijkse reiniging ... 32
I.4.1 Uitneembaar onderste rek ... 34
I.4.2 Schoonmaken anti-aanbakplaten ... 34
I.4.3 Schoonmaken ovenschep ... 34
I.4.4 Schoonmaken onderste luchtinlaatfilter ... 35
I.5 Vervanging katalytische filters ... 35
J ONDERHOUD ... 35
J.1 Informatie over de verzorging ... 35
J.2 Onderhoudsintervallen ... 35
K PROBLEEMOPLOSSING ... 36
K.1 Inleiding ... 36
K.2 Veelvoorkomende storingen ... 37
L AFVOEREN VAN HET APPARAAT ... 37
L.1 Procedure met betrekking tot het afvoeren van het apparaat ... 37
L.1.1 Recycling ... 37
L.1.2 Procedure inzake afvoer van het apparaat en onderdelen / terugwinning van materiaal ... 37

# A WAARSCHUWING EN VEILIGHEIDSINFORMATIE

## A.1 Algemene informatie

Om een veilig gebruik van het apparaat en een goed begrip van de handleiding mogelijk te maken, is een goede kennis vereist van de termen en typografische weergaven die gebruikt worden in de documentatie. Om de verschillende soorten gevaren aan te duiden en het mogelijk te maken deze te herkennen worden in deze handleiding de volgende symbolen gebruikt:

**WAARSCHUWING**
Gevaar voor de gezondheid en veiligheid van operators.

**WAARSCHUWING**
Gevaar voor elektrocutie - gevaarlijke spanning.

**PAS OP**
Gevaar voor schade aan het apparaat of het product.

**BELANGRIJK**
Belangrijke aanwijzingen of informatie over het product

Equipotentialiteit

Lees de instructies voordat het apparaat in gebruik genomen wordt

Verduidelijking en uitleg

- Uitsluitend en alleen gespecialiseerd personeel is geautoriseerd om werkzaamheden aan het apparaat te verrichten.
- Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in commerciële en collectieve toepassingen zoals keukens van restaurants, kantines, ziekenhuizen en in commerciële bedrijven, zoals bakkerijen, slagers etc., maar niet voor continue massaproductie van voedsel. Elk ander soort gebruik moet als oneigenlijk beschouwd worden.
- Deze apparatuur mag niet gebruikt worden door minderjarigen en volwassen met lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke beperkingen of met weinig ervaring met of kennis over het gebruik van de apparatuur.
- Laat kinderen het apparaat niet gebruiken of ermee spelen.
- Reiniging en onderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen.
- Voor uw eigen veiligheid mogen benzine en andere ontvlambare materialen, dampen en vloeistoffen niet worden opgeslagen in de buurt van deze of andere apparaten.
- In dit apparaat geen ontplofbare stoffen, zoals houders onder druk met ontvlambaar drijfgas bewaren.
- Raadpleeg de gegevens op het typeplaatje van het apparaat, voor contact met de fabrikant (bijv. voor verzoeken om reserveonderdelen, enz.).
- Wanneer het apparaat wordt afgedankt, moet het merkplaatje vernietigd worden.
- Bewaar dit boekje zorgvuldig zodat de verschillende mensen die het apparaat zullen bedienen, het kunnen raadplegen

## A.2 Persoonlijke Beschermingsmiddelen

Tabel met persoonlijke beschermingsmiddelen (PBM) die tijdens de verschillende fases van de levensduur van het apparaat gebruikt moeten worden.

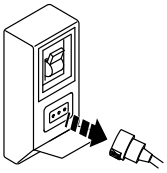
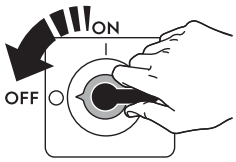
| Fase | Beschermende kleding | Veiligheids-schoenen | handschoenen | Bril | Valhelm of helm |
|---|---|---|---|---|---|
| Transport | — | ● | ○ | — | ○ |
| Verplaatsing | ● | ● | ○ | — | — |
| Uitpakken | ○ | ● | ○ | | — |
| Installatie | ○ | ● | ●[1] | — | — |
| Normaal gebruik | ○ | ● | ○ | — | — |
| Instellingen | ○ | ● | | — | — |
| Normale reiniging | ○ | ● | ●[1–2] | ○ | — |
| Buitengewone reiniging | ○ | ● | ●[1–2] | ○ | — |
| Onderhoud | ○ | ● | ○ | — | — |

| Fase | Beschermende kleding | Veiligheids-schoenen | handschoenen | Bril | Valhelm of helm |
|---|---|---|---|---|---|
| Demontage | ○ | ● | ○ | ○ | — |
| Sloop | ○ | ● | ○ | ○ | — |
| **Verklaring:** | | | | | |
| ● | **VEREISTE PBM** | | | | |
| ○ | **PBM TER BESCHIKKING OF INDIEN NODIG TE GEBRUIKEN** | | | | |
| — | **NIET VEREISTE PBM** | | | | |

1. Tijdens deze handelingen moeten snijbestendige handschoenen worden gebruikt. Wij herinneren u eraan dat het niet gebruiken van de persoonlijke beschermingsmiddelen door de operator, het gespecialiseerde personeel of andere medewerkers die belast zijn met het gebruik van de apparatuur kan leiden tot blootstelling aan schade aan de gezondheid (afhankelijk van het model).
2. Tijdens deze handelingen moeten de handschoenen geschikt zijn voor contact met de gebruikte chemische stoffen (raadpleeg het veiligheidsinformatieblad van de gebruikte stoffen voor informatie over de benodigde PBM). Wij herinneren u eraan dat het niet gebruiken van de persoonlijke beschermingsmiddelen door de operator, het gespecialiseerde personeel of andere medewerkers die belast zijn met het gebruik van de apparatuur kan leiden tot blootstelling aan chemische risico's en eventueel schade aan de gezondheid kan veroorzaken (afhankelijk van het model).

## A.3 Algemene veiligheid

- De apparaten zijn voorzien van elektrische en/of mechanische veiligheidsvoorzieningen, bedoeld voor de bescherming van het personeel en het apparaat zelf.
- Het is altijd verboden het apparaat aan te zetten tijdens het verwijderen, veranderen of openmaken van beschermingen, beveiligingen en veiligheidsvoorzieningen.
- Breng geen wijzigingen aan de onderdelen aan die bij het apparaat zijn geleverd.
- Enkele afbeeldingen in deze handleiding geven het apparaat weer of delen daarvan, zonder de afschermingen of met verwijderde afschermingen. Dit is uitsluitend gedaan ter verduidelijking. Het is absoluut verboden om het apparaat te gebruiken zonder de afschermingen of wanneer deze uitgeschakeld zijn.


Koppel het apparaat los van de stroomvoorziening voordat u installatie-, montage-, reinigings- of onderhoudswerkzaamheden uitvoert.

- Het is verboden de CE-markering van het apparaat en de etiketten en waarschuwingsbordjes met betrekking tot veiligheid, gevaar en instructies en etiketten, die op het apparaat zijn aangebracht, te verwijderen, aan te passen of onleesbaar te maken.
- Het A-gewogen geluidsdrukniveau is niet groter dan 70 dB(A).[1]
- Gebruik voor het schoonmaken van het apparaat of de vloer onder het apparaat geen chloorhoudende producten (natriumhypochloriet, chloorwaterstofzuur of zoutzuur, enz.), ook niet in verdunde vorm.
- Vermijd blootstelling van de apparatuur aan ozon - gebruik geen ozonisators in de ruimten waar de apparatuur is geïnstalleerd.
- Sproei geen aerosolen in de buurt van dit apparaat als het in bedrijf is.
- De volgende handelingen moeten door gespecialiseerd, erkend personeel of door de klantenservice worden uitgevoerd, voorzien van alle toepasselijke persoonlijke beschermingsuitrusting (A.2 *Persoonlijke Beschermingsmiddelen*), gereedschappen, hulpstukken en hulpmiddelen. Zij kunnen de fabrikant om een onderhoudshandleiding vragen:
  - Installatie en montage
  - Plaatsing
  - Elektrische aansluiting
  - Reiniging, reparatie en buitengewoon onderhoud van het apparaat
  - Afvoeren van het apparaat
  - Werkzaamheden aan elektrische apparatuur

## A.4 Op het apparaat geïnstalleerde beveiligingen

**Afschermingen**

Het apparaat heeft:

- vaste afschermingen (bijv.: carters, deksels, zijpanelen, enz.), die bevestigd zijn aan het apparaat en/of aan het frame met bouten of snelkoppelingen die uitsluitend gedemonteerd of geopend kunnen worden met gereedschappen; de gebruiker mag dergelijke voorzieningen daarom niet verwijderen of ermee knoeien. De Fabrikant kan op geen enkele wijze aansprakelijk worden gesteld voor schade door geknoei of verkeerd gebruik van het apparaat;
- interlock bewegende afschermingen (deur) om toegang te krijgen tot de binnenkant van het apparaat;
- toegangspanelen of -deurtjes tot de elektrische uitrusting van het apparaat, uitgevoerd met scharnierende deurtjes die alleen met behulp van gereedschap geopend kunnen worden. Het paneel of het deurtje mag niet geopend worden als het apparaat is aangesloten op het elektriciteitsnet.

1. De geluidsemissiewaarden zijn verkregen in overeenstemming met EN ISO 11204. De waarde kan hoger zijn afhankelijk van de werkplek waar deze gemeten wordt.

## A.5 Veiligheidsmarkeringen die op of in de buurt van het apparaat aangebracht moeten worden

| Verbod | Betekenis |
|---|---|
| | het is verboden de veiligheidsvoorzieningen te verwijderen |
| | het is verboden water te gebruiken voor het blussen van branden (vermeld op de elektrische onderdelen) |
| | Houd de ruimte rondom het apparaat vrij en zorg dat er geen brandbare materialen aanwezig zijn. Bewaar geen brandbare materialen in de buurt van het apparaat |

| Gevaar | Betekenis |
|---|---|
| | gevaar voor beklemming van handen |
| | let op, heet oppervlak |
| | gevaar voor elektrocutie (vermeld op de elektrische onderdelen met indicatie van de spanning) |

## A.6 Oneigenlijk gebruik dat redelijkerwijs voorzien kan worden

Met 'oneigenlijk gebruik' wordt elk gebruik bedoeld dat anders is dan wat er gespecificeerd is in deze handleiding. Tijdens de werking van het apparaat zijn andere soorten werkzaamheden of activiteiten, die oneigenlijk worden geacht of die over het algemeen gevaar met zich meebrengen voor de veiligheid van de medewerkers en die schade aan het apparaat kunnen veroorzaken, niet toegestaan. Oneigenlijk gebruik dat redelijkerwijs voorzien kan worden omvat:

- gebrek aan onderhoud, reiniging en periodieke controles van het apparaat;
- structurele wijzigingen of wijzigingen aan de werkingslogica;
- geknoei aan beschermingen of veiligheidsvoorzieningen;
- het niet gebruiken van persoonlijke beschermingsmiddelen door de operators, het gespecialiseerde personeel en het onderhoudspersoneel;
- het niet gebruiken van geschikte accessoires (bijv. het gebruik van ongeschikte gereedschappen, ladders);
- het plaatsen, in de omgeving van het apparaat, van brandbare of ontvlambare materialen of materialen die in elk geval niet verenigbaar zijn met de werkzaamheden of die irrelevant zijn;
- onjuiste installatie van het apparaat;
- het in het apparaat stoppen van voorwerpen die niet verenigbaar zijn met de werking ervan of die schade kunnen toebrengen aan het apparaat of aan het milieu;
- op het apparaat klimmen;
- het niet in acht nemen van de aanwijzingen voor het juiste gebruik van het apparaat;
- ander gedrag dat gevaar oplevert dat niet door de fabrikant kan worden geëlimineerd.

## A.7 Overige risico's

Het apparaat brengt gevaren met zich mee die niet volledig geëlimineerd zijn, vanuit het oogpunt van het ontwerp of door de installatie van geschikte beschermingen. Wij hebben desalniettemin de operator op de hoogte gebracht, door middel van deze handleiding, van dergelijke gevaren, door zorgvuldig te vermelden van welke beschermingsmiddelen de medewerkers gebruik moeten maken. Om de risico’s te verkleinen, dient u tijdens het installeren van de eenheid voor voldoende ruimte te zorgen.

Om die omstandigheden te behouden, moet de directe omgeving van het apparaat altijd:

- vrij gehouden worden van obstakels (zoals trapjes, gereedschappen, containers, dozen, enz.)
- schoon en droog;
- goed verlicht zijn

Voor de volledige informatie van de Klant worden hierna de restrisico’s met betrekking tot het apparaat vermeld: dergelijke handelingen moeten als niet correct beschouwd worden en zijn dus strikt verboden.

| Overige risico's | Beschrijving van gevaarlijke situatie |
|---|---|
| Uitglijden of vallen | De operator kan uitglijden als er water, vloeistof of vuil op de vloer ligt |
| Brand-/schaafwonden (bijv.: verwarmingselementen, koud blad, lamellen en buizen van koelcircuit) | De operator raakt met opzet of per ongeluk bepaalde componenten in het apparaat aan, zonder het gebruik van beschermende handschoenen. |
| Elektrocutie | Aanraking van elektrische onderdelen die onder spanning staan tijdens onderhoudswerkzaamheden terwijl er spanning staat op het elektrisch schakelbord |
| Beklemming of afrukken van ledematen | Kans op letsel aan de armen tijdens het sluiten van de deur van het apparaat. |
| Omkiepen van ladingen | Tijdens het verplaatsen van het apparaat of werkzaamheden met de verpakking waar de machine in zit, met gebruik van ongeschikte accessoires of hefinrichtingen of waarbij de lading niet in balans is |
| Chemisch | Contact met chemische stoffen (bijv.: vaatwasmiddel, naglansmiddel, ontkalkingsmiddel, enz.) zonder geschikte veiligheidsmaatregelen te hebben getroffen. Verwijs dus altijd naar de veiligheidsinformatiebladen en naar de etiketten op de gebruikte producten. |
| Onverwacht sluiten | De persoon die belast is met het normale gebruik van het apparaat zou onverwacht en met opzet het deksel/de deur/de ovendeur (indien aanwezig, afhankelijk van het type apparaat) kunnen sluiten. |

## A.8 Transport, verplaatsing en opslag

- Het transport (oftewel de verplaatsing van het apparaat van de ene plaats naar de andere) en de verplaatsing (oftewel het overbrengen binnen werkplekken) moeten plaatsvinden met gebruik van geschikte transportmiddelen.
- Raadpleeg aanwijzingen op de verpakking voor stapelen tijdens transport, hantering en opslag.
- Tijdens de fases van het laden of lossen is het verboden zich onder geheven lasten te bevinden. Het is onbevoegden verboden om de werkzone te betreden.
- Alleen het gewicht van de machine zelf is onvoldoende om stabiliteit te verzekeren.
- Bij het verplaatsen van het apparaat is het verboden het apparaat op te tillen of te verankeren aan bewegende of kwetsbare delen zoals: carter, elektrische bedrading, pneumatische onderdelen, enz.
- tijdens het verplaatsen mag het apparaat niet geduwd of gesleept worden om omkiepen te voorkomen. Gebruik geschikte hulpmiddelen om het apparaat op te tillen.
- Zorg voor een passende omgeving, met een vlakke ondergrond, voor het lossen en opslaan van het apparaat.
- Voor de medewerkers die belast zijn met het transport, de verplaatsing, het verschuiven en de opslag van het apparaat zijn een geschikte opleiding en training voor het veilige gebruik van hefsystemen en de toepassing van persoonlijke beschermingsmiddelen die geschikt zijn voor het soort werkzaamheden dat moet worden uitgevoerd noodzakelijk.
- Verzeker u, op het moment van de verwijdering van de verankeringssystemen, ervan dat de stabiliteit van de onderdelen van het apparaat niet afhankelijk is van de verankering en dat deze handeling, dus, niet tot het vallen van de lading van het voertuig leidt. Voordat componenten van het apparaat worden verwijderd dient u zich ervan te verzekeren dat alle verankeringssystemen verwijderd zijn.

## A.9 Installatie en montage

- De beschreven handelingen dienen op grond van de in het land van gebruik geldende actuele veiligheidsrichtlijnen en -voorschriften te worden uitgevoerd;
- De stekker moet, indien aanwezig, ook bereikbaar blijven nadat het apparaat op de definitieve plaats is gezet.
- de apparaten zijn niet geschikt om buiten en/of op plaatsen geïnstalleerd te worden waar zij aan weersinvloeden (regen, direct zonlicht e.d.) blootgesteld zijn.

## A.10 Elektrische aansluitingen

- Het voedingssysteem moet geschikt zijn voor de vermelde stroomsterkte van het aangesloten apparaat; de aansluiting moet worden uitgevoerd in overeenstemming met de in het land van gebruik geldende richtlijnen en voorschriften.
- Informatie over de voedingsspanning en frequentie van het apparaat staat vermeld op het typeplaatje.
- Installeer tussen de voedingskabel en elektrische leiding een hooggevoelige, thermische overbelastingsbeveiliging aan die berekend is op het vermogen van het apparaat, zoals vermeld op het typeplaatje, met een contactopening die de volledige afsluiting mogelijk maakt in omstandigheden van overspanningscategorie III, uitgevoerd volgens de geldende voorschriften.
- Indien de voedingskabel beschadigd is of te kort is, dan dient hij door de Klantenservice of in ieder geval door gespecialiseerd personeel vervangen te worden, teneinde elk risico te vermijden.
- De fabrikant kan op geen enkele wijze aansprakelijk gesteld worden voor eventuele schade of ongevallen die voortvloeien uit het feit dat de hierboven vermelde voorschriften of de elektrische veiligheidsvoorschriften die van toepassing zijn in het land waar het apparaat gebruikt wordt, niet in acht genomen zijn.
- Sluit het apparaat aan op het equipotentiale beschermingscircuit ⏚, indien aanwezig.

## A.11 Elektrische aansluiting voor apparaten met kabel zonder stekker

- Het aansluitpunt is deugdelijk geaard en de netspanning en -frequentie komen overeen met de gegevens die op het typeplaatje van het apparaat vermeld staan. In geval van twijfel omtrent de deugdelijkheid van de aardkabel moet u de installatie door gespecialiseerd personeel laten nakijken.
- Het apparaat moet permanent aangesloten zijn op het voedingsnet met inachtneming van de polariteit:
  – bruin/zwart/grijs: fase

– geel/groen: aarde
– blauw: neutraal

- De magnetothermische differentiaalschakelaar moet de mogelijkheid hebben om in geopende stand geblokkeerd te worden in geval van onderhoudswerkzaamheden.

## A.12 BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIE

Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten basisveiligheidsmaatregelen in acht worden genomen, waaronder de volgende:

**WAARSCHUWING**

Om het risico op brandwonden, elektrische schokken, brand, letsel aan personen, of blootstelling aan overmatige microgolfenergie te verminderen:

1. Lees de bijgeleverde aanwijzingen door voordat het apparaat in gebruik genomen wordt.
2. Lees en volg de specifieke E.1 *VOORZORGSMAATREGELEN OM MOGELIJKE BLOOTSTELLING AAN OVERMATIGE MICROGOLFENERGIE TE VERMIJDEN* paragraaf in het betreffende hoofdstuk (zie pagina 18).
3. Gebruik het apparaat niet leeg.
4. Dit apparaat moet geaard worden. Sluit het apparaat uitsluitend aan op een correct geaard stopcontact. Zie “INSTRUCTIES M. B.T. AARDING“ in hoofdstuk D.9 *Elektrische aansluitingen*.
5. Installeer of plaats dit apparaat uitsluitend volgens de meegeleverde installatie-instructies.
6. Bepaalde producten zoals eieren in de schaal en afgesloten houders, zoals afgesloten glazen potten, kunnen exploderen en mogen niet in dit apparaat verwarmd worden.

**BELANGRIJK**
Zorg ervoor dat de volgende informatie op een opvallende plaats in de buurt van het apparaat wordt verstrekt: “Waarschuwing: vloeistoffen of andere levensmiddelen mogen niet in afgesloten houders worden verwarmd, omdat ze zouden kunnen ontploffen.“

7. Gebruik dit apparaat alleen voor het doel zoals beschreven in de handleiding. Gebruik geen bijtende chemicaliën of dampen in dit apparaat. Dit type apparaat is specifiek ontworpen om voedsel te verwarmen en te bereiden. Het is niet bedoeld voor industrieel of laboratoriumgebruik.
8. HEEFT HEETTE INHOUD KAN ERNSTIGE BRANDWONDEN VEROORZAKEN. LAAT KINDEREN HET MAGNETRONAPPARAAT NIET GEBRUIKEN. Wees voorzichtig bij het verwijderen van hete voorwerpen.
9. Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor professioneel gebruik, niet voor huishoudelijk gebruik.
10. Net als bij elk professioneel apparaat geldt dat het niet door onbevoegden of kinderen mag worden gebruikt.
11. Gebruik het apparaat niet als het snoer of de stekker beschadigd is, als het niet naar behoren werkt, of als het beschadigd is geraakt of is gevallen.
12. Gebruik het apparaat niet als het beschadigd is. Het is in het bijzonder van belang dat de deur goed sluit en dat de deur niet beschadigd is.
13. Het is de verantwoordelijkheid van de gebruiker om voor elk gebruik de algemene deugdelijkheid en reinheid van het apparaat te controleren en het niet (meer) te gebruiken als er vuil, schade of ontbrekende onderdelen zijn waargenomen.
14. Onderhoud aan dit apparaat mag alleen verricht worden door gekwalificeerd onderhoudspersoneel. Neem contact op met de dichtstbijzijnde technische dienst voor onderzoek, reparatie of afstelling.
15. Het apparaat is uitgerust met een systeem voor interne luchtkoeling (aan de achter- en onderzijde). De openingen van het apparaat waardoor de lucht aangezogen en afgegeven wordt, mogen niet worden afgesloten met voorwerpen of doeken, want dat kan leiden tot oververhitting en schade aan het apparaat. De afvoeropeningen op de achterkant van het apparaat niet afdekken met voorwerpen.
16. Sla dit apparaat niet buiten op. Gebruik dit product niet in de buurt van water, bijvoorbeeld in de buurt van een wasbak, in een vochtige kelder, in de buurt van een zwembad of vergelijkbare plaatsen.
17. Dompel het apparaat, het snoer of de stekker niet onder in water.
18. Houd het netsnoer uit de buurt van warme oppervlakken.
19. Laat het snoer niet over de rand van een tafel of aanrecht hangen.
20. Bij het reinigen van de oppervlakken van deur en oven die samenkomen bij het sluiten van de deur, gebruik alleen milde, niet-schurende zepen of detergenten aangebracht met een spons of zachte doek.
21. Om het risico op brand in de ovenruimte te verminderen:
    - Kook voedsel niet te lang. Houd het apparaat nauwlettend in de gaten wanneer papier, plastic of andere brandbare materialen in de oven worden geplaatst to facilitate cooking.
    - Verwijder draad-twist-ties van papieren of plastic zakken voordat u de zak in de oven plaatst.
    - Als materialen in de oven vlam vatten, houd dan de ovendeur gesloten, zet de oven uit en ontkoppel het netsnoer, of schakel de stroom uit bij de zekering of stroomonderbreker.
    - Gebruik de holte niet voor opslagdoeleinden. Laat geen papieren producten, keukengerei of voedsel in de holte wanneer deze niet in gebruik is.
22. Vloeistoffen, zoals water, koffie of thee kunnen oververhit raken boven het kookpunt zonder er kokend uit te zien. Zichtbaar borrelen of koken wanneer de container uit de magnetronoven wordt verwijderd is niet altijd aanwezig.
    DIT KAN RESULTEREN IN ZEER HEETTE VLOEISTOFFEN DIE PLOTSeling OVERKOKEN WANNEER DE CONTAINER WORDT AANGEROERD OF ER EEN GEREEDSCHAP IN DE VLOEISTOF WORDT GEPLAATST.
23. COMBINATIE MAGNETRON/TOASTERVENS:
    a. Te grote voedingsmiddelen of te grote metalen gebruiksvoorwerpen mogen niet in een magnetron/toasteroven worden geplaatst, omdat ze brand of het risico op elektrische schokken kunnen veroorzaken.
    b. Reinig niet met metalen schuursponzen. Stukjes kunnen van de spons losraken en elektrische delen aanraken, wat risico op elektrische schok geeft.
    c. Gebruik geen papieren producten wanneer het apparaat in de toaster-modus wordt gebruikt.

d. Bewaar geen materialen, anders dan door de fabrikant aanbevolen accessoires, in deze oven wanneer deze niet in gebruik is.
e. Bedek rekken of enig ander deel van de oven niet met aluminium folie. Dit zal oververhitting van de oven veroorzaken.

24. Plaats in de oven geen flesjes babymelk en houders met babyvoedsel om deze te verwarmen.
25. Roer vloeibaar voedsel door voordat het wordt verwarmd om heftig koken te voorkomen.
26. Wanneer vloeibaar voedsel wordt verwarmd tot boven het kookpunt, kookt het oppervlak van de vloeistof niet altijd. Als de houder wordt geschud of er een lepel in de vloeistof wordt gestoken, dan kan de vloeistof ineens heftig gaan koken en overstromen. U kunt zich gemakkelijk branden als dit gebeurt.
27. Om de kans op brand in de verwarmingsruimte te verkleinen:
    a. Het apparaat is ontworpen voor het rechtstreeks verwarmen/bereiden van vrijwel alle typen voedsel. Raadpleeg E.4 *Geschikt voedsel* voor meer informatie over voedsel dat niet geschikt is.
       Elk ander gebruik moet als oneigenlijk beschouwd worden.
    b. Kook voedsel niet te lang.
    c. Verwarm geen wijn, cognac, rum of andere levensmiddelen die alcohol bevatten om oververhitting en brand te voorkomen.
    d. Plaats geen kunststof of ander brandbaar materiaal, kookgerei of andere voorwerpen van kunststof of ander brandbaar materiaal in het apparaat. Plaats er ALLEEN sandwiches in, met het speciaal daarvoor bestemde bakpapier (voor modellen die daartoe zijn uitgerust).
    e. Laat geen voorwerpen op het apparaat liggen.
    f. Laat geen kookgerei of voedsel in de ruimte achter wanneer het apparaat niet in gebruik is.
    g. Gebruik de bereidingsruimte niet om dingen in op te slaan.
    h. Gebruik het apparaat niet om voedsel te verwarmen in metalen potten, pannen, op metalen platen of ander metalen kookgerei.
    i. Maak de ovenruimte en de binnenkant van de deur regelmatig schoon en verwijder alle resten. Door resten verkoold materiaal kunnen de sandwiches verbranden en de microgolven kunnen het vet en verbrande resten in brand doen vliegen.
    j. Als materiaal in het apparaat in brand vliegt, schakel het apparaat dan uit en haal de stekker uit het stopcontact.
    k. In geval van rook:
       - het apparaat uitschakelen;
       - de voedingskabel loskoppelen;
       - de deur gesloten houden om eventuele vlammen te doven.
28. Let tijdens het gebruik op de hete zones van het buitenoppervlak. De kookzones blijven heet. Zelfs als het apparaat is uitgeschakeld.
29. Net als in alle apparaten met microgolven kan het gebeuren dat er in de bereidingsruimte vonken ontstaan. Deze vonken zijn niet van invloed op de veiligheid van de gebruiker of het apparaat en ook niet op de kwaliteit van het voedsel. Als er als gevolg van de vonken een donkere plek zichtbaar is op de metalen gedeelten, kan dit met een vochtige doek worden gereinigd.
30. Maak het apparaat regelmatig schoon en verwijder daarbij alle voedselresten. Wanneer het apparaat niet goed schoon wordt gehouden, leidt dit tot achteruitgang van de oppervlakken.
31. Het apparaat moet regelmatig (minstens eenmaal per jaar) volledig gecontroleerd worden. Het wordt geadviseerd een onderhoudscontract af te sluiten.
32. Het is gevaarlijk als iemand anders dan een gekwalificeerd persoon onderhoud of reparaties uitvoert waarbij afdekkingen worden verwijderd die bescherming bieden tegen blootstelling aan microgolfenergie

**BEWAAR DEZE INSTRUCTIES ZORGVULDIG ZODAT DE VERSCHILLENDE MENSEN DIE HET APPARAAT ZULLEN BEDIENEN, HET KUNNEN RAADPLEGEN**

## A.13 Plaatsing

- Volg tijdens het installeren van de apparaten alle hiertoe aangegeven veiligheidsvoorschriften op, inclusief de aanwijzingen betreffende brandpreventie.

## A.14 Ruimtebeperkingen apparaat

- Om voldoende ruimte rondom het apparaat te laten, raadpleeg .

## A.15 Het apparaat schoonmaken

- Het apparaat niet aanraken met natte handen en/of voeten of als u blootsvoets loopt.
- Voordat u welke reinigingswerkzaamheden dan ook gaat uitvoeren moet het apparaat in veilige omstandigheden verkeren.
- Houd u aan de regels voor de verschillende werkzaamheden voor normaal en buitengewoon onderhoud. Het niet in acht nemen van de waarschuwingen kan leiden tot risico's voor het personeel.
- Sproei geen water en gebruik geen waterstralen, stoomreiniger of hogedrukreiniger.

## A.16 Preventief onderhoud

Om de veiligheid en prestaties van uw apparatuur te garanderen, wordt aanbevolen dat elke 12 maanden onderhoud wordt uitgevoerd door door Electrolux Professional erkende monteurs, volgens de servicehandboeken van Electrolux Professional. Neem voor meer informatie contact op met uw lokale servicecentrum van Electrolux Professional.

## A.17 Onderdelen en accessoires

Gebruik alleen originele accessoires en/of reserveonderdelen. Wanneer geen originele accessoires en/of reserveonderdelen worden gebruikt komt de oorspronkelijke garantie van de fabrikant te vervallen en kan het zijn dat het apparaat niet aan de veiligheidsnorm voldoet.

## A.18 Voorzorgsmaatregelen voor het gebruik en het onderhoud

- In het apparaat zijn in principe mechanische, thermische en elektrische gevaren aanwezig. Waar mogelijk zijn deze gevaren geneutraliseerd:
  - ofwel direct, door het gebruik van geschikte oplossingen in het ontwerp
  - of indirect door het plaatsen van beschermingen, beveiligingen en veiligheidsvoorzieningen.
- Op het display, op het bedieningspaneel, worden eventuele afwijkende situaties weergegeven.
- Tijdens het onderhoud blijven er echter enkele gevaren bestaan die niet kunnen worden geëlimineerd en die geneutraliseerd moeten worden door het gebruik van specifieke voorzorgsmaatregelen.
- Het is verboden om welke controle-, reinigings-, reparatie- of onderhoudshandeling dan ook te verrichten op onderdelen die in beweging zijn. Van dit verbod moeten de werknemers door middel van duidelijk zichtbare waarschuwingen op de hoogte worden gesteld.
- Wij adviseren u regelmatig alle veiligheidsvoorzieningen en de isolatie van de elektrische kabels te controleren. Beschadigde kabels moeten vervangen worden.

Indien zich enige substantiële storing voordoet (bijvoorbeeld: kortsluiting, kabels die los zijn gegaan uit hun klemmen, motorstoring, slijtage van de beschermingshulzen van de elektrische kabels, enz.) dan moet de operator die belast is met het gewone gebruik van het apparaat de volgende aanwijzingen opvolgen:

- het apparaat onmiddellijk uitschakelen en alle toevoer afsluiten (elektriciteit, gas, water).

Voordat u welke handeling dan ook aan het apparaat verricht, altijd de handleiding raadplegen, daarin staan de juiste procedures en belangrijke informatie over de veiligheid.

## A.19 Onderhoud van het apparaat

- De lengte van de periodes tussen inspecties en onderhoud zijn afhankelijk van de effectieve bedrijfsomstandigheden van het apparaat en van de omgevingsomstandigheden (aanwezigheid van stof, vocht, enz.), daarom kunnen hiervoor geen exacte tijdgegevens gegeven worden. Om stilstandtijd tot een minimum te beperken, is het raadzaam om zorgvuldig en periodiek onderhoud aan het apparaat uit te voeren.
- Wij adviseren u bovendien om met de klantenservice een contract af te sluiten voor gepland preventief onderhoud.
- Voordat u welke onderhoudswerkzaamheden dan ook gaat uitvoeren moet het apparaat in veilige omstandigheden verkeren.
- Om de doelmatigheid van het apparaat en de goede werking te garanderen is het absoluut noodzakelijk periodiek onderhoud te verrichten zoals aangegeven in de handleiding.

## A.20 Onderhoud

**VOORZORGSMAATREGELEN DIE IN ACHT MOETEN WORDEN GENOMEN VOOR EN TIJDENS ONDERHOUD OM MOGELIJKE BLOOTSTELLING AAN OVERMATIGE MICROGOLFENERGIE TE VERMIJDEN**

- Zorg ervoor dat het apparaat niet gebruikt wordt terwijl de deur open is.
- Voer de volgende veiligheidscontroles uit op alle apparaten die onderhouden moeten worden voordat de magnetron of een andere bron van microgolven wordt ingeschakeld en voer de noodzakelijke reparaties uit:
  1. werking interlock
  2. goed sluiten van de deur
  3. afsluiting en afsluitende oppervlakken (vonken, slijtage en andere schade)
  4. schade aan of losraken van scharnieren en grendels
  5. aanwijzingen van een val of verkeerd gebruik
- Voordat de magnetron wordt ingeschakeld voor onderhoudstesten of inspectie in de compartimenten waar de microgolven worden opgewekt, dienen de magnetron, de golfgeleiding of transmissieleiding en de ruimte gecontroleerd te worden op de juiste uitlijning, integriteit en aansluiting.
- Defecte of verkeerd afgestelde onderdelen in de vergrendeling, monitor, de sluiting van de deur en de opwek- en transmissiesystemen voor microgolven moeten worden gerepareerd, vervangen of aangepast volgens procedures die in deze handleiding worden beschreven, voordat het apparaat aan de eigenaar wordt overgedragen.
- Alleen originele vervangingsonderdelen kunnen de veiligheidsnormen van het apparaat garanderen.

## A.21 RF overwegingen m.b.t. interferentie

Deze oven produceert radiofrequentiesignalen.

Dit apparaat is getest en bleek te voldoen aan de beschermingsvereisten van Richtlijn van de Raad 2014/30/EU inzake de benadering van de wetten van de lidstaten met betrekking tot elektromagnetische compatibiliteit op het moment van fabricage.

Bepaalde apparatuur die gevoelig is voor signalen onder deze limieten kan echter interferentie ervaren.

Als uw apparaat last heeft van interferentie:

- Verhoog de fysieke scheiding tussen deze oven en de gevoelige apparatuur.
- Als het gevoelige apparaat geaard kan worden, aard het dan volgens geaccepteerde aardingspraktijken.
- Als microfoons op batterijen er last van hebben, zorg er dan voor dat de batterijen volledig zijn opgeladen.
- Houd gevoelige apparatuur indien mogelijk op afzonderlijke stroomcircuits.
- Leid intercomdraden, microfoondraden, draden van luidsprekers etc. weg van de oven.

## A.22 Afvoeren van het apparaat

- Maak het apparaat volledig onbruikbaar door het elektrische snoer te verwijderen en door bovendien alle mogelijke sluitingen te verwijderen om te voorkomen dat er iemand in opgesloten kan raken.

# B GARANTIEVOORWAARDEN EN UITSLUITINGEN

Als de aanschaf van dit product garantiedekking omvat, wordt garantie geboden die in overeenstemming is met plaatselijke verordeningen en die van toepassing is op het product dat geïnstalleerd en gebruikt wordt voor de doeleinden waarvoor het is ontworpen, en zoals beschreven in de van toepassing zijnde documentatie van de apparatuur.

De garantie is van toepassing in het geval dat de klant uitsluitend originele reserveonderdelen heeft gebruikt en onderhoud heeft uitgevoerd in overeenstemming met de documentatie van Electrolux Professional voor gebruikers en onderhoud, die op papier of in elektronisch formaat beschikbaar zijn gemaakt.

Electrolux Professional adviseert ten sterkste om door Electrolux Professional goedgekeurde reinigings-, spoel- en ontkalkingsmiddelen te gebruiken om optimale resultaten te verkrijgen en de efficiëntie van het product in de tijd te behouden.

Het volgende wordt niet gedekt door de garantie van Electrolux Professional:

- kosten voor onderhoudsritten om het product af te leveren en op te halen;
- installatie;
- training over het gebruik/de bediening;
- vervanging (en/of levering) van reserveonderdelen, tenzij als gevolg van defecten in materialen of vakmanschap die binnen één (1) week na de storing zijn gemeld;
- correctie van externe bedrading;
- correctie van niet-geautoriseerde reparaties evenals schade, storingen en inefficiënties die worden veroorzaakt door en/of het gevolg zijn van;
  - onvoldoende en/of abnormale capaciteit van de elektrische systemen (stroomsterkte/spanning/frequentie, met inbegrip van pieken en/of stroomstoringen);
  - onvoldoende of onderbroken toevoer van water, stoom, lucht, gas (met inbegrip van onzuiverheden en/of andere zaken die niet voldoen aan de technische vereisten voor elk apparaat);
  - loodgietersonderdelen, onderdelen of verbruikbare schoonmaakproducten die niet zijn goedgekeurd door de fabrikant;
  - verwaarlozing, verkeerd gebruik, misbruik of niet houden aan de gebruiks- en verzorgingsinstructies die beschreven worden in de bijbehorende documentatie van de apparatuur door de klant;
  - onjuiste of slechte: installatie, reparatie, onderhoud (inclusief knoeien, wijzigingen en reparaties die worden uitgevoerd door derden die niet geautoriseerd zijn) en wijzigingen aan de veiligheidssystemen;
  - Het gebruik van niet-originele onderdelen (bijv. verbruiksproducten, slijtage of reserveonderdelen);
  - omgevingscondities die thermische (bijv. oververhitting/bevriezing) of chemische (bijv. corrosie/oxidatie) stress veroorzaken;
  - vreemde voorwerpen die in het product worden geplaatst of daarop worden aangesloten;
  - ongelukken of overmacht;
  - transport en hantering, inclusief krassen, deuken, kerven en/of andere schade aan de afwerking van het product, tenzij dergelijke schade het gevolg is van defecten in materialen of vakmanschap en binnen één (1) week na aflevering wordt gemeld, tenzij anders overeengekomen;
- product met originele serienummers die verwijderd of gewijzigd zijn of niet gemakkelijk vastgesteld kunnen worden;
- vervanging van lampen, filters of verbruiksartikelen;
- alle accessoires en software die niet zijn goedgekeurd of niet gespecificeerd worden door Electrolux Professional.

**De garantie van Electrolux Professional komt te vervallen en de fabrikant zal met betrekking hiertoe geen aansprakelijkheid hebben in het geval van enige modificatie van het product of met betrekking tot hardware/software/programmering.**

Tot de garantie behoren geen geplande onderhoudsactiviteiten (met inbegrip van de daarvoor benodigde onderdelen) of de levering van reinigingsmiddelen, tenzij specifiek gedekt binnen een plaatselijke overeenkomst die onderhevig is aan plaatselijke algemene voorwaarden.

Controleer de website van Electrolux Professional voor de lijst met erkende klantenservices.

# C ALGEMENE INFORMATIE

## C.1 Inleiding

Deze handleiding bevat informatie over verschillende apparaten. De productafbeeldingen in deze gids zijn slechts voorbeelden.

Wij wijzen u erop dat de tekeningen en diagrammen in de handleiding niet op schaal zijn. Zij dienen als aanvulling op de geschreven informatie en fungeren als overzicht hiervan, maar ze zijn niet bedoeld als gedetailleerde weergave van het geleverde apparaat.

In de installatieschema's van het apparaat hebben de vermelde numerieke waarden betrekking op afmetingen in millimeters en/of inch.

## C.2 Gebruiksdoeleinden en beperkingen

Dit apparaat is ontworpen voor de verwarming en bereiding van snacks.

Elk ander soort gebruik moet als oneigenlijk beschouwd worden.

LET OP:
De fabrikant kan op geen enkele wijze aansprakelijk gesteld worden voor onjuist gebruik van het product.

## C.3 Goedkeuring

Onze apparaten zijn ontworpen en geoptimaliseerd door middel van laboratoriumtests om hoge prestaties en een hoog rendement te kunnen leveren.

Het apparaat wordt gebruiksklaar geleverd.

Het positieve resultaat van de tests (visuele controle-elektrische controle-functionele controle) wordt gewaarborgd en gecertificeerd met de volgende bijlagen.

## C.4 Auteursrechten

Deze handleiding is uitsluitend bestemd voor raadpleging door de operator en kan uitsluitend afgegeven worden aan derden met toestemming van Electrolux Professional.

## C.5 Het bewaren van de handleiding

De handleiding moet gedurende de gehele levensduur van het apparaat in zijn geheel bewaard worden, totdat het apparaat wordt afgeschreven. Wanneer er afstand gedaan wordt van het apparaat, bij verkoop, verhuur, in gebruik geven of onderverhuur, moet deze handleiding bij het apparaat gevoegd zijn.

## C.6 Gebruikers van de handleiding

**Deze handleiding is bedoeld voor:**

- de expediteur en de medewerkers die belast zijn met de verplaatsing;
- het personeel dat belast is met de installatie en de inbedrijfstelling;
- de werkgever van de gebruikers van het apparaat en de teamleider op de werkplek;
- persoon die bevoegd is om de machine op de normale wijze te gebruiken;
- gespecialiseerd personeel - Technische Dienst (zie diensthandleiding).

## C.7 Definities

Hierna worden de belangrijkste termen weergegeven die in de Handleiding worden gebruikt. Wij adviseren u deze zorgvuldig te lezen voordat u het apparaat in gebruik neemt.

| | |
|---|---|
| Operator | persoon die belast is met het installeren, afstellen, gebruiken, onderhouden, reinigen, repareren en transporteren van de machine. |
| Fabrikant | Electrolux Professional of een ander door Electrolux Professional erkend servicecentrum. |
| Persoon die bevoegd is om de machine op de normale wijze te gebruiken | operator die is geïnformeerd, opgeleid en getraind voor wat betreft de te verrichten taken en de risico's die verbonden zijn aan het normale gebruik van de machine. |
| Technische dienst of gespecialiseerd personeel | operator die door de fabrikant is opgeleid/getraind en die, op grond van zijn professionele vorming, ervaring, specifieke training, kennis van voorschriften ter voorkoming van ongevallen, in staat is om in te schatten welke ingrepen er nodig zijn voor de machine en die eventuele risico's herkent en kan voorkomen. Hij is deskundig op het gebied van de mechanica, elektrotechniek en elektronica, etc. |
| GEVAAR | bron van mogelijke verwondingen of schade voor de gezondheid. |
| Gevaarlijke situatie | elke situatie waarin een Operator wordt blootgesteld aan een of meer Gevaren. |
| Risico | combinatie van waarschijnlijkheid en ernst met mogelijk letsel of schade aan de gezondheid in een gevaarlijke Situatie. |
| Beschermingen | veiligheidsmaatregelen die bestaan uit de toepassing van specifieke technische middelen (Beschermingen en Veiligheidsvoorzieningen) om de Operators te beschermen tegen Gevaren. |
| Bescherming | onderdeel van een apparaat dat op een specifieke manier wordt gebruikt om bescherming te geven door middel van een fysieke barrière. |
| Veiligheidssysteem | voorziening (anders dan een Afscherming) die het risico elimineert of beperkt; deze kan alleen gebruikt worden of gecombineerd zijn met een Afscherming. |
| Klant | degene die het apparaat heeft aangeschaft en/of beheert en gebruikt (bijv.: bedrijf, ondernemer, onderneming). |
| Elektrocutie | onbedoelde ontlading van elektrische stroom op het menselijk lichaam. |

## C.8 Aansprakelijkheid

**De fabrikant kan op geen enkele wijze aansprakelijk gesteld worden voor schade en storingen die veroorzaakt zijn door:**

- het niet opvolgen van de aanwijzingen in deze handleiding;
- reparaties die niet volgens de regelen der kunst zijn uitgevoerd en vervanging van onderdelen die afwijken van degene die gespecificeerd zijn in de onderdelencatalogus (de montage en het gebruik van niet-originele onderdelen en accessoires kan de werking van het apparaat negatief beïnvloeden en de oorspronkelijke garantie van de fabrikant doen vervallen);
- werkzaamheden die zijn verricht door niet-gespecialiseerd personeel;
- niet toegestane wijzigingen of ingrepen;
- gebrek aan of onvoldoende onderhoud;
- oneigenlijk gebruik van het apparaat;
- onvoorziene, uitzonderlijke gebeurtenissen;
- gebruik van het apparaat door personeel dat niet geïnformeerd, opgeleid en/of getraind is;
- het niet toepassen van de in het land van gebruik geldende bepalingen met betrekking tot veiligheid, hygiëne en arbeidsomstandigheden.

**De fabrikant is niet aansprakelijk voor:**

- schade voortkomend uit willekeurige wijzigingen en transformaties, uitgevoerd door de gebruiker of door de Klant;
- onnauwkeurigheden in de handleiding, indien deze te wijten zijn aan druk- of vertaalfouten.

De verantwoordelijkheid voor de identificatie en keuze van passende en geschikte persoonlijke beschermingsmiddelen, die gebruikt moeten worden door de operators, ligt bij de werkgever of de verantwoordelijke voor de werkplek, of de technicus die belast is met de technische assistentie, op grond van de geldende voorschriften in het land waar de machine gebruikt wordt.

Eventuele aanvullingen op de handleiding die door de fabrikant aan de Klant worden gestuurd, moeten bewaard worden bij de handleiding, waar zij integraal deel van zullen uitmaken.

## C.9 Controles verpakking door klant

- De expediteur is verantwoordelijk voor de veiligheid van de goederen tijdens het transport en de aflevering.
- Dien een claim in bij de expediteur als er zichtbare of verborgen schade is aan het apparaat.
- Signaleer bij de aflevering eventuele schade of ontbrekende delen op het transportdocument.
- De chauffeur moet het transportdocument ondertekenen; de expediteur kan de claim afwijzen als dit document niet ondertekend is (de expediteur kan het benodigde formulier verstrekken).
- U heeft na aflevering 2 weken tijd om de expediteur om inspectie van de goederen te vragen wegens verborgen schade of gebreken die pas aan het licht gekomen zijn na het uitpakken.

**Na controles verpakking**

1. Verwijder de verpakking.
   Wees voorzichtig bij het uitpakken en manoeuvreren van het apparaat.
2. Bewaar alle documenten die u in de verpakking aantreft.

## C.10 Opslag

Het apparaat en/of de onderdelen moeten worden opgeslagen in een vochtvrije en veilige omgeving, zonder trillingen en met een omgevingstemperatuur tussen -10°C [14°F] en 50°C [122°F].

De plaats waar het apparaat wordt opgeslagen moet:

- het gewicht van het apparaat kunnen dragen,
- een horizontale, vlakke ondergrond hebben om vervormingen aan het apparaat of beschadiging van de pootjes te voorkomen.

# D INSTALLATIE EN MONTAGE

## D.1 Inleiding

**WAARSCHUWING**
Zie "*WAARSCHUWING EN VEILIGHEIDSINFORMATIE*".

Om de goede werking van het apparaat te garanderen en om de veilige omstandigheden tijdens het gebruik te handhaven dient u de aanwijzingen die in dit hoofdstuk opgenomen zijn nauwkeurig op te volgen.

Controleer nadat het apparaat op zijn plaats is gezet of het waterpas staat en pas de stand, indien nodig, aan. Als het apparaat niet waterpas staat kan dit leiden tot een slechte werking.

**PAS OP**
Houd de ventilatie-openingen in de behuizing van het apparaat en in de inbouwstructuur vrij van obstructies.

## D.2 Verantwoordelijkheden van de klant

De taken, vereisten en werkzaamheden die de Klant moet uitvoeren zijn de volgende:

- controleer of de vloer, waarop het apparaat geplaatst wordt, waterpas is;
- zorg dat u over een geaard stopcontact beschikt waarvan de capaciteit geschikt is met het oog op het opgenomen vermogen dat op het typeplaatje staat vermeld;

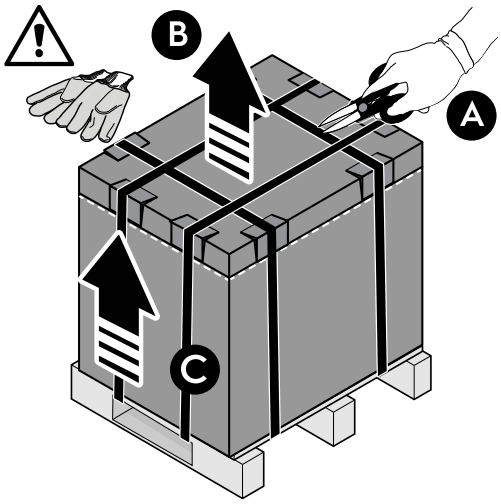
LET OP:
Raadpleeg voor informatie m.b.t. de elektrische aansluiting "A.10 *Elektrische aansluitingen*".

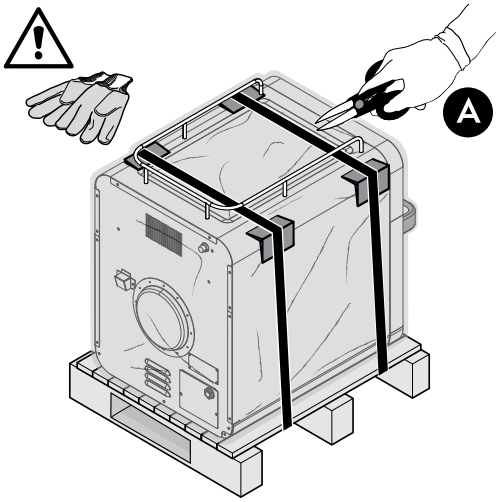
## D.3 Instructies voor het uitpakken

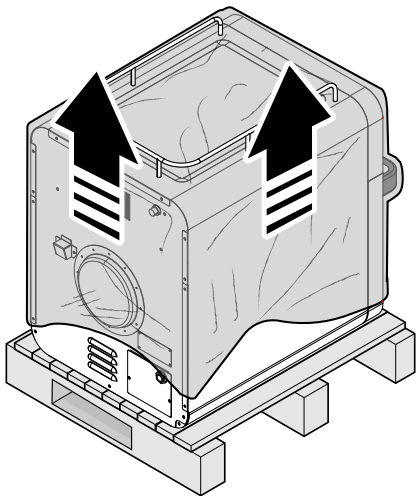
**Verricht de volgende handelingen om het apparaat uit te pakken:**

- snijd, indien aanwezig, de spanbanden door en verwijder de beschermende folie, pas op dat het plaatwerk niet beschadigd raakt door eventueel gebruikte scharen of messen;
- Verwijder, indien aanwezig, de kap (van karton), de hoeken van polystyreen en de verticale beschermstukken;
- bij apparaten met een roestvrijstalen oppervlakken, de beschermende folie heel langzaam verwijderen, zonder deze te scheuren om te voorkomen dat er lijmresten achterblijven;
- als dit toch gebeurt moet u de lijmresten met een niet bijtend oplosmiddel verwijderen en het oppervlak vervolgens goed afspoelen en afdrogen;
- het wordt geadviseerd alle roestvrij stalen oppervlakken te behandelen met een in vaseline-olie gedoopte doek, hierdoor ontstaat een beschermend laagje.

## D.4 Verwijdering verpakking



## D.5 Het weggooien van de verpakking

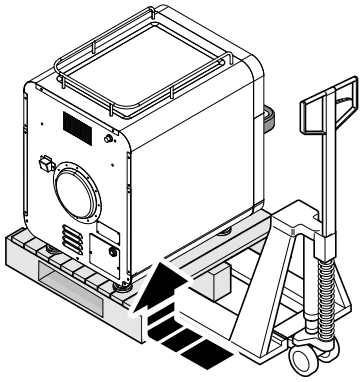
Het verpakkingsmateriaal moet worden weggegooid in overeenstemming met de voorschriften die van toepassing zijn in het land waar het apparaat gebruikt wordt. Alle materialen die gebruikt zijn voor de verpakking zijn milieuvriendelijk.

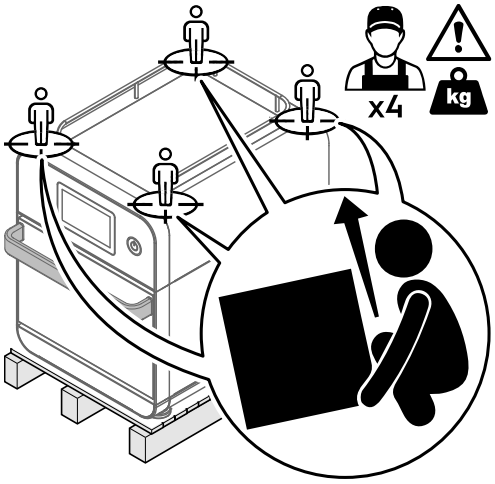
Ze kunnen zonder gevaar bewaard worden, ze kunnen gerecycled worden of verbrand worden in een afvalverbrandingsinstallatie. De kunststof componenten die eventueel gerecycled kunnen worden zijn als volgt aangeduid:

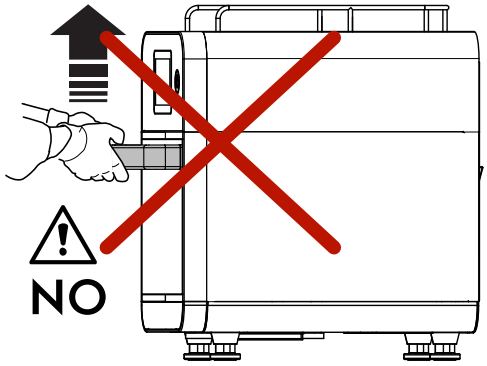
| | |
|---|---|
| | **Composteerbaar**<br>• Buitenverpakking |
| PE | **Polyethyleen**<br>• Riempjes |
| OTHER | **Polyethyleenschuim**<br>• Verpakking accessoires |

De onderdelen van hout en karton kunnen tot afval verwerkt worden met inachtneming van de in het land van gebruik geldende voorschriften.

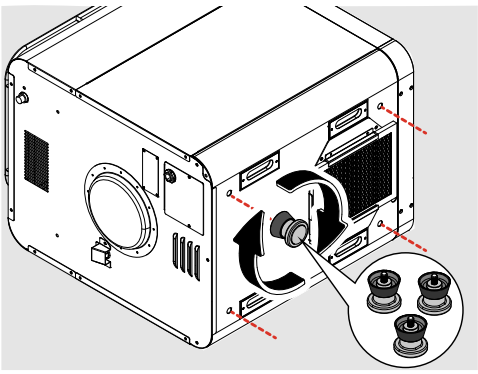
## D.6 Plaatsing





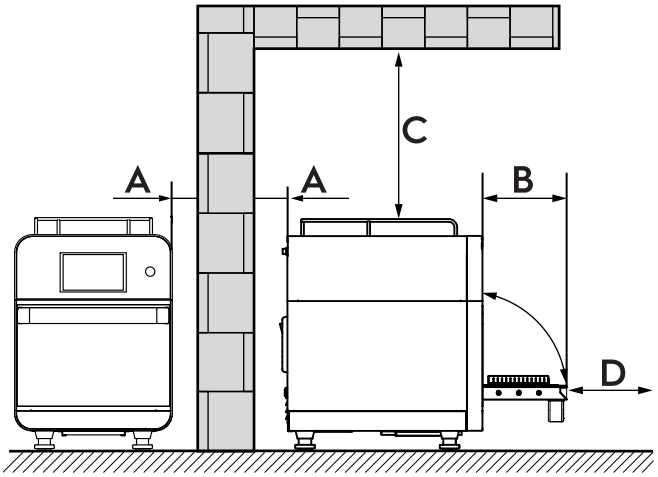




## D.7 Installatie van de voetjes



**BELANGRIJK**
De pootjes moeten worden geïnstalleerd om een correcte luchtstroom onder het apparaat te garanderen. Plaats om dezelfde redenen geen voorwerpen onder het apparaat.

## D.8 Ruimtelimieten van het apparaat




| | | |
|---|---|---|
| **A** | mm [inch] | 60 [2.36] |
| **B** | mm [inch] | 263 [10.35] |
| **C** | mm [inch] | 140 [5.51] |
| **D** | mm [inch] | 500 [19.68][1] |

1. Minimale afstand voor de doorgangen zodat personeel op het apparaat kan werken.

## D.9 Elektrische aansluitingen

**WAARSCHUWING**
Zie “A.10 *Elektrische aansluitingen*“.

**BELANGRIJK**
- De aansluiting op het elektriciteitsnet dient op grond van de in het land van gebruik geldende richtlijnen en voorschriften te worden uitgevoerd.
- Reparatie- en onderhoudswerkzaamheden mogen uitsluitend worden uitgevoerd door vakmensen en met rechtstreekse goedkeuring van de fabrikant of door erkende hulpcentra.

- Controleer of de elektrische voeding van de installatie voorbereid is en in geschikt is voor de effectieve spanningsbelasting, en bovendien vakkundig is uitgevoerd volgens de geldende voorschriften in het land van gebruik.
- Verzeker u ervan dat de voedingsspanning van het apparaat zoals aangegeven op het typeplaatje overeenkomt met de netspanning.

- Zorg ervoor dat het stopcontact op de juiste manier geaard is.
- Installeer een hoofdschakelaar met magnetothermisch uitschakelsysteem bovenstrooms van het apparaat om het te kunnen isoleren van de rest van de installatie. De opening tussen de contacten en de maximale lekstroom dienen in overeenstemming te zijn met de geldende voorschriften.
- Steek pas aan het einde van de installatie de hoofdstekker in het stopcontact.
- Gebruik altijd een aardlekschakelaar die correct geïnstalleerd is.
- De stekker moet ook bereikbaar blijven nadat het apparaat op de definitieve plaats is gezet. Zorg ervoor dat de stekker niet wordt geplet door het apparaat. Een beschadigde voedingskabel kan oververhit raken en in brand vliegen of kortsluiting veroorzaken.
- Gebruik geen adapters en verlengsnoeren voor meerdere stekkers.
- Trek niet aan de voedingskabel om het apparaat los te koppelen. Trek altijd de stekker uit het stopcontact.
- Raak de voedingskabel of de stekker niet aan met natte handen.
- Als het voedingssnoer vervangen moet worden, neem dan contact op met iemand van de technische dienst en vervang hem door originele reserveonderdelen.
- De uitrusting moet ook zijn opgenomen in een equipotentiaalsysteem, waarvan de aansluiting moet zijn uitgevoerd met schroeven “EQ“ (zie “Installatieschema“) aangegeven door het symbool ⏚. De equipotentiaaldraad moet een minimale doorsnede hebben van 10 mm.$^2$.

### D.9.1 INSTRUCTIES M.B.T. DE AARDING

**WAARSCHUWING**

- Oneigenlijk gebruik van de aarding kan leiden tot kans op een elektrische schok.
- Aarding is verplicht, met gebruik van de groen-gele draad.

Dit apparaat moet geaard worden.

In het geval van kortsluiting, verkleint aarding de kans op elektrische schokken door een ontsnappingsdraad voor de elektrische stroom te verschaffen.

Dit apparaat is voorzien van een snoer dat een aardingsdraad heeft, en, afhankelijk van het model, een geaarde stekker.

De stekker moet in een stopcontact worden gestoken dat op de juiste wijze is geïnstalleerd en geaard.

Gebruik geen verlengsnoer als het voedingssnoer te kort is, laat een gekwalificeerd elektricien of technicus een stopcontact in de buurt van het apparaat installeren.

LET OP:
Raadpleeg een gekwalificeerde elektricien of servicemonteur als de aardingsinstructies niet volledig begrepen worden, of als er twijfel bestaat of het apparaat correct geaard is.

# E NORMAAL GEBRUIK VAN HET APPARAAT

## E.1 VOORZORGSMAATREGELEN OM MOGELIJKE BLOOTSTELLING AAN OVERMATIGE MICROGOLFENERGIE TE VERMIJDEN

- Probeer niet om deze oven te gebruiken terwijl de deur open staat, aangezien werken met een open deur kan leiden tot schadelijke blootstelling aan microgolfenergie. Het is van belang om de veiligheidsinterlocks niet te omzeilen en er niet mee te knoeien.
- Plaats geen voorwerpen tussen het voorvlak van de oven en de deur en vermijd ophoping van vuil of resten schoonmaakmiddel op de afsluitende oppervlakken.
- Gebruik de oven niet als hij beschadigd is. Het is in het bijzonder van belang dat de deur van de oven goed afsluit en dat er geen schade is aan de:
  a. deur (verbogen)
  b. scharnieren en grendels (kapot of losgeraakt)
  c. deurafsluitingen en afsluitende oppervlakken
- De oven mag uitsluitend worden aangepast of gerepareerd door gekwalificeerd onderhoudspersoneel.

## E.2 Kenmerken van het personeel dat bevoegd is ingrepen te verrichten aan het apparaat

De Klant moet ervoor zorgen dat het personeel voldoende is geschoold en over voldoende vaardigheden beschikt voor normaal gebruik van het apparaat.

Degene die belast is met deze handeling moet:

- zij lezen en begrijpen de handleiding;
- zij krijgen scholing en training die past bij hun taken, om deze veilig te kunnen bedienen;
- zij krijgen specifieke scholing over het correcte gebruik van het apparaat.

**BELANGRIJK**
De klant moet controleren of het eigen personeel de gegeven instructies begrepen heeft, in het bijzonder voor wat betreft de aspecten betreffende de veiligheid en de hygiëne op het werk bij het gebruik van het apparaat.

## E.3 Basisvereisten voor gebruik van het apparaat

- Kennis van de technologie en specifieke ervaring met de bediening van het apparaat.
- Algemene basiskennis en technische basiskennis op voldoende niveau om de inhoud van de handleiding te kunnen lezen en begrijpen; met inbegrip van de juiste interpretatie van de tekeningen, symbolen en pictogrammen.
- Voldoende kennis om op een veilige manier de ingrepen waartoe hij bevoegd is en die in de handleiding gespecificeerd zijn, uit te voeren.
- Kennis van de voorschriften met betrekking tot hygiëne en veiligheid op het werk.

## E.4 Geschikt voedsel

Alle levensmiddelen zijn geschikt, BEHALVE:

- “**Levensmiddelen die zijn geclassificeerd als vette rauwe eiwitten**“ (inclusief kip met been en huid, rauw hamburgervlees, rauwe bacon, rauwe worst);
- eieren in schaal;
- voedsel dat alcohol bevat

## E.5 Geschikt kookgerei

**BELANGRIJK**
Bekijk onderstaande lijst zorgvuldig voordat u de oven gebruikt.

| Hittebestendige houders | |
|---|---|
| Gehard glas | ✓ |
| Glaskeramiek | ✓ |
| Aardewerk (email, aardewerk, keramiek) | ✓ |

**PAS OP**
Gebruik geen houders met metalen ornamenten.

| Speciale accessoires van met PTFE gecoat aluminium | |
|---|---|
| Aluminium plaat (alle andere metalen houders kunnen niet gebruikt worden). | ✓ |

**PAS OP**
Kook geen voedsel rechtstreeks op de bodem van de oven of op het uitneembare onderste rek (H.2 *Dagelijks gebruik*).

| Plastic houders | |
|---|---|
| Speciale plastic houders die geschikt zijn voor gebruik in magnetronovens.[1] | ✓ |

1. Controleer zorgvuldig of de plastic houder tegen middelhoge temperaturen kan

| Servies | |
|---|---|
| Niet gebruiken:<br>• brandbare houder;<br>• Folie. | ✗ |

**WAARSCHUWING**
Brandgevaar.

| Overige instrumenten | |
|---|---|
| Afdichtkraan, etiket | ✗ |
| Servies | ✗ |
| Temperatuursensor | ✗ |

**PAS OP**
Tijdens het verwarmen mag er geen kookgerei in de oven aanwezig zijn.

# F PRODUCTBESCHRIJVING

## F.1 Inleiding

In vergelijking met traditionele ovens verkort dit apparaat de kooktijd aanzienlijk zonder concessies te doen aan de kwaliteit.

Het instellen en opslaan van receptparameters is heel eenvoudig. Het is mogelijk een groot aantal recepten op te slaan.

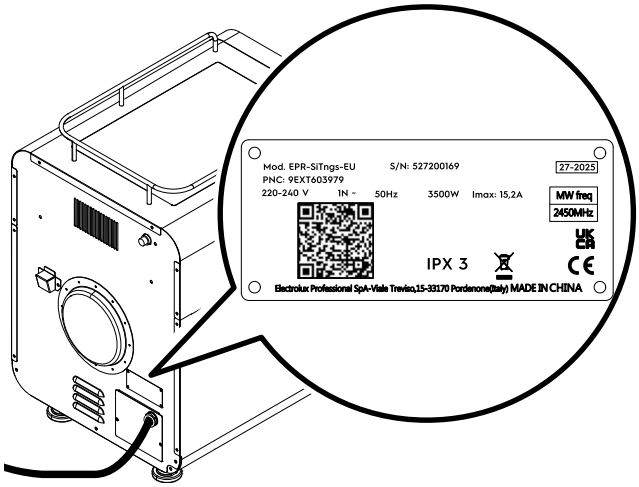
Voor elk recept is het mogelijk om tot 10 kookfasen in te stellen.

Elke fase stelt u in staat tijd, temperatuur, ventilatorsnelheid en magnetronvermogen aan te passen, waardoor u verschillende fasen kunt combineren om optimale kookresultaten te bereiken.

## F.2 Plaats van het typeplaatje

Het typeplaatje zit op het achterpaneel van het apparaat.

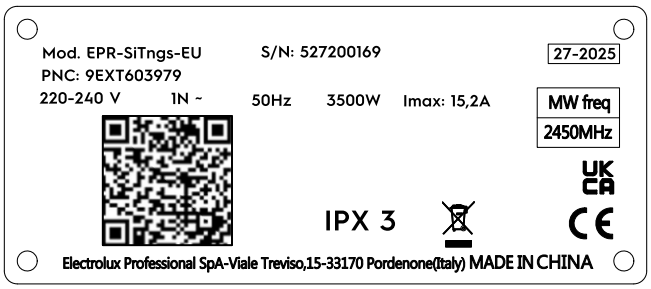
**BELANGRIJK**
Raadpleeg de gegevens op het typeplaatje van het apparaat, voor contact met de klantenservice of de fabrikant.




## F.3 Identificatiegegevens van het apparaat en van de fabrikant

Het typeplaatje bevat de gegevens m. b. t de identificatie en technische gegevens van het product.

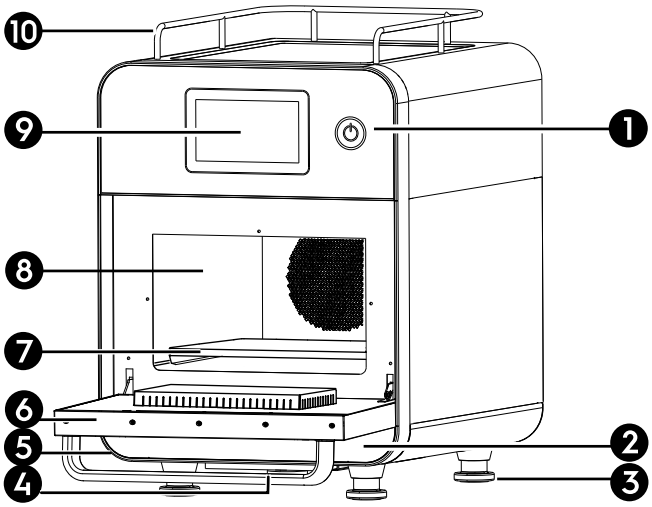
Een voorbeeld van het merk- of typeplaatje dat op het apparaat zit is hieronder weergegeven:




Hier volgt een lijst van de betekenis van de verschillende informatie op het plaatje:

| | |
|---|---|
| Mod. | commerciële omschrijving |
| PNC | productiecode |
| S/N | serienummer |
| V | voedingsspanning |
| Hz | voedingsfrequentie |
| kW | Max. opgenomen vermogen |
| A | opgenomen stroom |
| MW freq | frequentie microgolven |
| | WEEE-symbool |
| IPX3 | beschermingsgraad tegen stof en water |

## F.4 Overzicht apparaat



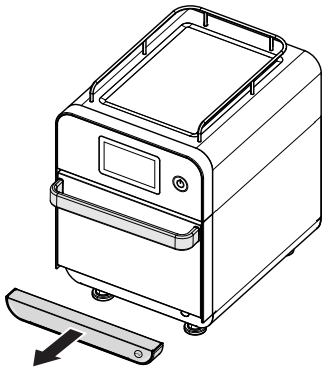

| | |
|---|---|
| 1 | Aan/uit-stroomschakelaar |
| 2 | USB poort |

LET OP:
Verwijder het onderste paneel om bij de usb-poort te kunnen komen.

| | |
|---|---|
| 3 | Verstelbare voetjes |
| 4 | Luchtfilteringang |
| 5 | Handgreep deur |
| 6 | Deur |
| 7 | Uitneembaar onderste rek |
| 8 | Ovenruimte |
| 9 | Display met aanraakscherm |
| 10 | Ontwerp bovenste rail |

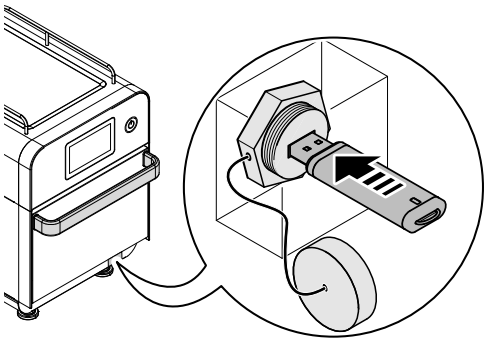
### F.4.1 USB-poort

1. Demonteer het usb-voorpaneel van het onderste deel van het apparaat.



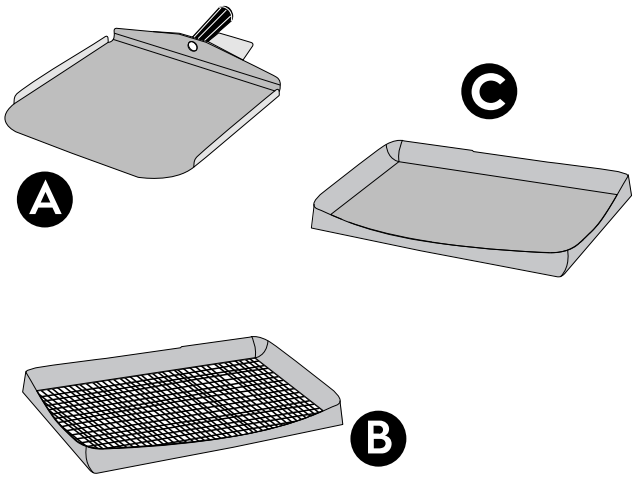
LET OP:
Het paneel is vergrendeld door middel van magneten en pennen.

2. Verwijder de stofkap van de USB. Draai de kap tegen de klok in om te openen.
   Steek de USB-stick in.



**BELANGRIJK**
Zorg ervoor dat de USB-stick is geformatteerd in FAT32.

## F.5 Meegeleverde accessoires

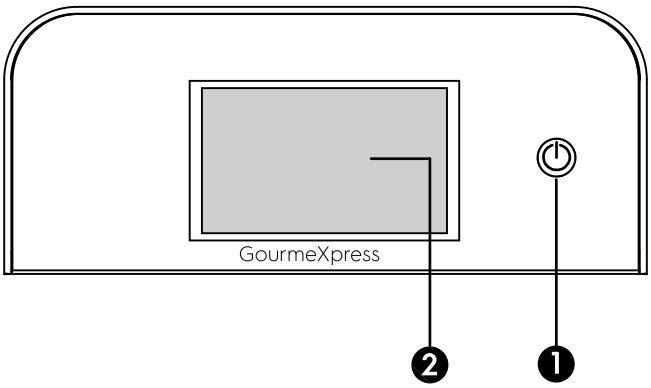



| | |
|---|---|
| A | Oven **schep**[1] |
| B | antiaanbakbak met mesh[1] |
| C | antiaanbakbak[1] |

1. Niet geschikt voor reiniging in de vaatwasser

**BELANGRIJK**
De ovenschep en het uitneembare onderste rek zijn niet bedoeld voor rechtstreeks contact met voedsel.

## F.6 Bedieningspaneel



| | |
|---|---|
| ❶ | ON/OFF-toets<br>Button groen verlicht = Apparaat ingeschakeld<br>Button rood verlicht = Apparaat uitgeschakeld maar aangesloten<br>Button niet verlicht = Apparaat uitgeschakeld |
| ❷ | Display met aanraakscherm |

## F.7 Display met aanraakscherm

Dit apparaat wordt bediend met gebruik van een display met aanraakscherm met aanraakgevoelige symbolen.

Raak de symbolen op het scherm aan om de gevraagde functies te activeren of om informatie met betrekking tot het apparaat, de bereidingscyclus of eventuele storingen te bekijken.

LET OP:
Dit type touchscreen-display stelt u in staat om onder alle normale bedrijfsomstandigheden bepaalde instellingen te starten, te stoppen of te wijzigen:
- handen met handschoenen;
- natte of vieze vingers.

**Belangrijkste symbolen aanraakscherm**

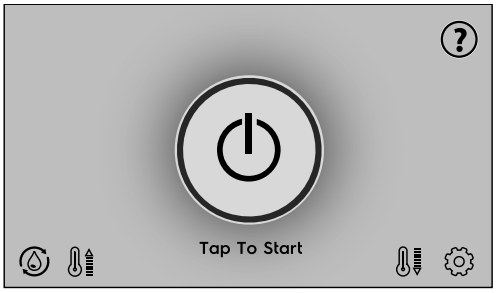
| | |
|---|---|
| | “Touch to start / Standby mode“ pictogram |
| | Vraagpictogram<br>Raak dit pictogram aan om het serienummer van het apparaat en de softwareversie weer te geven |
| | Cyclusspecificaties pictogram |
| | Schoonmaakinstructies pictogram<br>Raak dit pictogram aan om schoonmaakinstructies weer te geven |
| | Symbool afkoelen |
| | Voorverwarmen of verwarmen pictogram |
| | Symbool programma aanpassen |
| | Symbool instellingen |
| | Magnetronpictogram |
| | Symbool ventilatorsnelheid [*impingement*] |
| | Symbool terug |
| | Annuleren |
| | Bevestigen |
| | Symbool belangrijke melding |

# G CONFIGURATIE APPARAAT

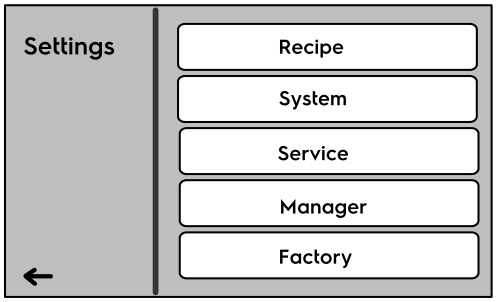
## G.1 Ga naar het menu instellingen

Druk op de toets “ON/OFF” (AAN/UIT) om het apparaat aan te zetten.

Wacht tot op de display onderstaand scherm wordt getoond.



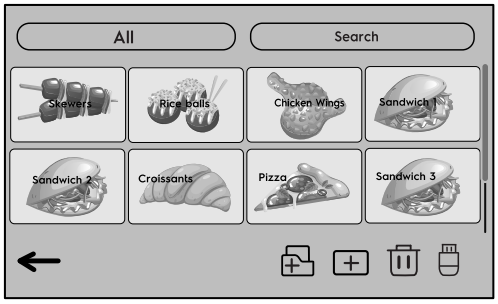

Raak het pictogram aan om het instellingenmenu te openen.




## G.2 Instelling – Receptmenu

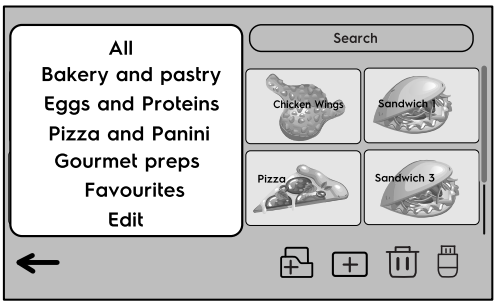
Raak de knop “Recipe“ aan om receptinstellingen te beheren.

Het display toont het hoofdscherm:




**Alles (categorieën)**

- Raak het pictogram All aan om de lijst met categorieën weer te geven.




Selecteer “Edit“ om de naam van elke categorie te wijzigen.

**Zoeken**

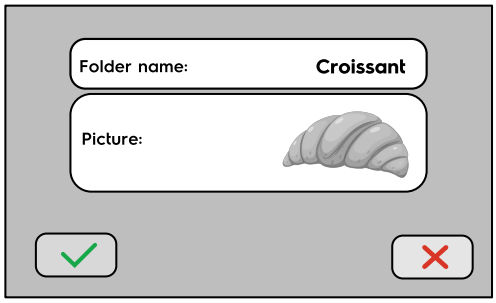
- Raak dit pictogram Search aan om naar de naam van een recept te zoeken.

LET OP:
Het besturingssysteem van de oven is hoofdlettergevoelig.

### G.2.1 Maak een nieuwe map

Raak het pictogram aan om een nieuwe map te maken.

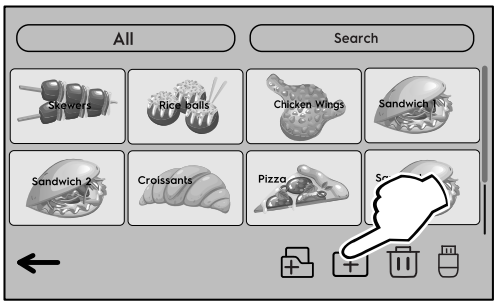
- Raak “Folder name“ aan om de naam van de nieuwe map te typen.
- Raak “Picture“ aan om een afbeelding aan de nieuwe map toe te wijzen.




Bevestig uw keuze met het “Confirm“ pictogram ✓ of raak het “Cancel“ pictogram ✗ aan om te sluiten zonder op te slaan.

### G.2.2 Een nieuw recept maken

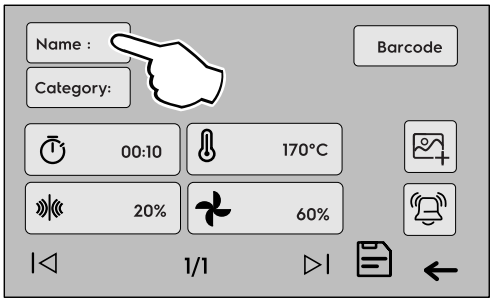
Raak het pictogram ⊞ aan om een nieuw recept te maken.




LET OP:

Als u het nieuwe recept in een specifieke map wilt maken, raakt u die map aan en, eenmaal geopend, raakt u het pictogram ⊞ aan.

Op de display wordt onderstaand scherm getoond.




**Schermpictogrammen**

| | |
|---|---|
| | Duur programmapictogram |
| | Temperatuurpictogram |
| | Magnetronpictogram |
| | Symbool ventilatorsnelheid [*impingement*] |
| | Symbool terug |
| | Grafisch toevoegen pictogram |
| | Alarmsymbool |
| | Volgende fase pictogram |
| | Vorige fase pictogram |
| | Opslaan pictogram |

1. Raak “Name“ aan om de receptnaam te typen. Wanneer een toetsenbord verschijnt, bewerk dan de menunaam.

   LET OP:
   Het besturingssysteem van de oven is hoofdlettergevoelig. Zorg ervoor dat u de receptnaam steeds op dezelfde manier schrijft.

2. Raak “Category“ aan om een specifieke categorie aan het recept toe te wijzen.

   Kies er één uit de onderstaande lijst:
   - Bakkerij en banket
   - Eieren en eiwitten
   - Pizza en panini
   - Gourmet bereidingen
   - Favorieten

   Raak het mappictogram aan om te selecteren in welke map het menu geplaatst moet worden.

3. Raak “Barcode“ aan om een naam of de barcode van het recept te typen die aan het nieuwe recept wordt gekoppeld. Er verschijnt een toetsenbord.

   Raadpleeg G.5.13 *Recipe barcode scanner* voor het inschakelen van het streepjescodeveld.

   LET OP:
   Het besturingssysteem van de oven is hoofdlettergevoelig. Zorg ervoor dat u de receptnaam altijd precies op dezelfde manier schrijft.

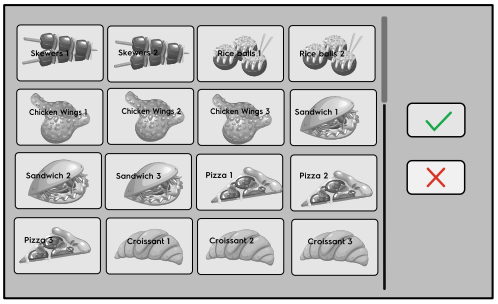
4. Je kunt verschillende fasen instellen in je recept: stel de eerste kookfase in.
   - Raak het pictogram aan om de kooktijd in te stellen (tot 20 minuten);
   - Raak het pictogram aan om de kooktemperatuur in te stellen (van 25°C tot 280°C);
   - Raak het pictogram aan om het percentage micro golf in te stellen (van 0% tot 100% - elke stap verhoogt met 10%).
   - Raak het pictogram aan om het percentage van de fan impingement in te stellen (van 10% tot 100% - elke stap verhoogt met 10%).

   Zodra de eerste fase is ingesteld, raak het ▷| pictogram aan om een nieuwe fase toe te voegen.

   LET OP:
   Het is mogelijk om tot 10 fasen te maken.

   Om tussen alle kookfasen te navigeren, raak het |◁ of ▷| pictogrammen aan.

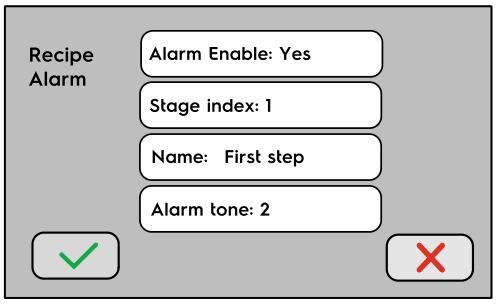
4. Raak het pictogram aan om het afbeeldingenarchief te bekijken en de benodigde afbeelding voor het nieuwe recept te selecteren.




   Raak het ✓ aan om je keuze te bevestigen of raak het ✗ aan om zonder op te slaan te sluiten.

   Raadpleeg G.5.8 *Edit recipe image* voor het toevoegen van extra afbeeldingen.

5. Raak het pictogram aan om een alarm toe te wijzen aan elke kookfase.
   Je kunt tot 9 verschillende alarmtijd punten tijdens het kookproces programmeren om een melding via het display te ontvangen dat het specifieke controlepunt is bereikt.
   De bereidingssessies worden niet onderbroken door deze alarmen. De machine gaat door met de bereiding, zelfs als er nog een alarm wordt weergegeven.

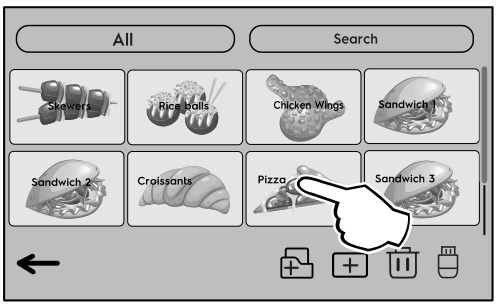



   Raak het aan om je keuze te bevestigen of raak het aan om zonder op te slaan te sluiten.

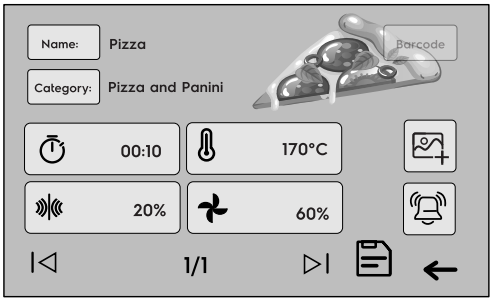
In dit menu kun je kiezen:
- alarm in- of uitschakelen;
- fase-index;
- aangepaste alarmnaam;
- tot 4 verschillende alarmgeluiden;
- Zodra alle receptdetails zijn ingesteld, raak het pictogram aan om je instellingen op te slaan.

### G.2.3 Een nieuw recept maken op basis van een bestaand recept

Ga vanuit “Setting – Recipe menu“ naar de bijbehorende afbeelding om de instellingen van een bestaand recept te bekijken.




Op de display wordt onderstaand menu getoond.




Wijzig de instelling indien nodig, raak het pictogram aan om het huidige recept te overschrijven of sla het op als nieuw recept. Raadpleeg G.2.2 *Een nieuw recept maken*.

### G.2.4 Lees/schrijf USB

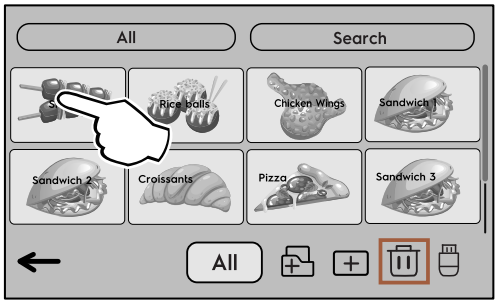
Raak het pictogram aan om het recept naar USB te schrijven of ervan te lezen.

Als je vergeten bent een pendrive in de USB-poort te steken, verschijnt er een bericht:

Raadpleeg F.4.1 *USB-poort* voor extra instructies.

### G.2.5 Recept verwijderen

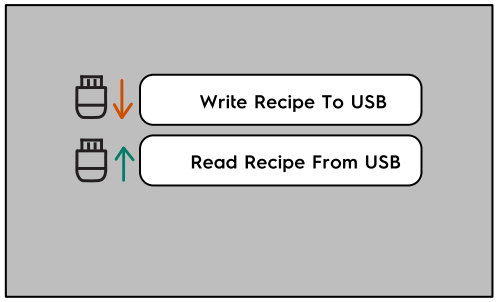
Raak het pictogram , er verschijnt een rood kader rond het pictogram. Raak vervolgens het te verwijderen recept aan.




Om snel alle recepten te verwijderen, raak de knop “Delete“ aan, en vervolgens de knop “ALL“ die onderaan het scherm verschijnt.

### G.2.6 Recept van/naar USB-pendrive

Raak het “USB“ pictogram aan om een recept naar een USB-pendrive te lezen/schrijven of om een recept van een USB-pendrive te lezen.

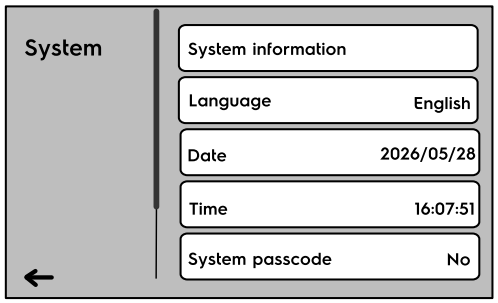



**BELANGRIJK**
Denk eraan de pendrive in de USB-poort te steken.

## G.3 Instellingen – Systeemmenu

Raak de “System“-toets (Systeem-toets) aan om de gebruikersinterface in te stellen.

Het display toont het onderstaande menu:



| | |
|---|---|
| **System Information (Systeeminformatie)** | Technische details en serienummer van het apparaat |
| **Language (Taal)** | Lijst met alle beschikbare talen |
| **Date (Datum)** | Stel de huidige datum in |
| **Time (Tijd)** | Stel de huidige tijd in |
| **System Passcode (Toegangscode systeem)** | Het is mogelijk een wachtwoord in te stellen om het “System“ menu te openen |
| **Economy Mode** | Stel in na hoe lang het apparaat in energiebesparingsmodus gaat |

### G.3.1 System Information (Systeeminformatie)

LET OP:
Gedetailleerde informatie over het apparaat en geïnstalleerde software die wordt gebruikt door de onderhoudsmonteur om het apparaat op unieke wijze te identificeren.

### G.3.2 Taal instellen

Raak de knop “Language“ aan om de gewenste taal in te stellen.

**De beschikbare talen zijn:**

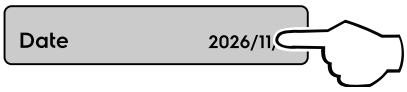
- AR Arabic
- CN Chinese
- CS Czech
- DE German
- EN English
- ES Spanish
- FR French
- HE Hebrew
- HU Magyar
- ID Indonesian
- IT Italian
- JA Japanese
- MS Malay
- NL Dutch
- PL Pools
- RO Roemeens
- RU Russisch
- SK Slowaaks
- SV Zweeds
- Thai
- UK Oekraïens

Raak herhaaldelijk op deze knop om de taal te veranderen.

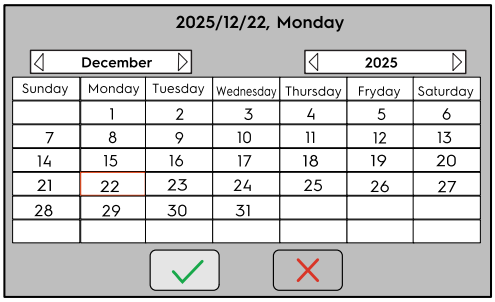
Op de display wordt onmiddellijk de nieuwe instelling getoond.

### G.3.3 Datum instellen

Raak de “Date“-toets (datumtoets) aan om de huidige datum in te stellen.



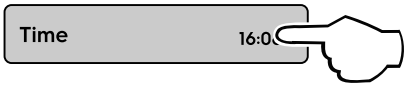

Op het volgende scherm kunnen dag, maand en jaar worden ingesteld.



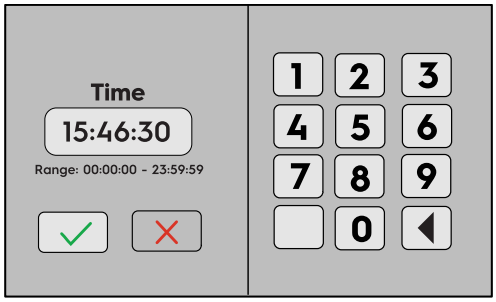

Raak ✓ aan om uw keuze te bevestigen of ✗ om te sluiten zonder op te slaan.

### G.3.4 Tijd instellen

Raak de “Time“-toets (tijdtoets) aan om de huidige tijd in te stellen.



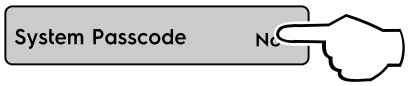

Op het volgende scherm kunnen uren, minuten en seconden worden ingesteld.




Raak ✓ aan om uw keuze te bevestigen of ✗ om te sluiten zonder op te slaan.

### G.3.5 Systeemtoegangscode instellen

Raak de “System Passcode“ knop aan om een toegangscode in te stellen om het “System“ menu te openen.

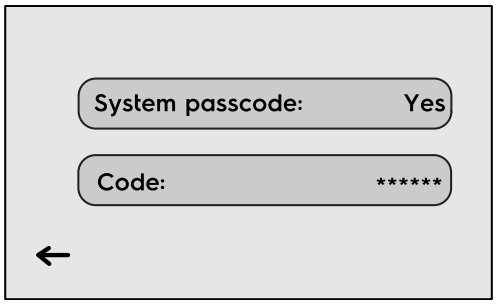



Standaard is deze instelling uitgeschakeld.

Selecteer “Yes“ om deze functie te activeren en voer de toegangscode in:

- min. 1 teken;
- max. 6 tekens.

**BELANGRIJK**
Begin de toegangscode niet met “0“.



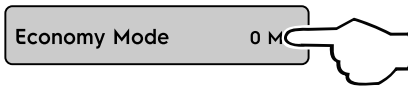

Raak ✓ aan om uw keuze te bevestigen of ✗ om te sluiten zonder op te slaan.

### G.3.6 Energiebesparende modus

Raak de“ Economy mode“ knop aan om de tijd in te stellen waarna de apparatuur in de energiebesparende modus gaat.

LET OP:
Het aftellen begint bij de laatste interactie met het aanraakscherm en niet wanneer de ingestelde temperatuur is bereikt.

Raak herhaaldelijk op deze knop om de vertragingstijd van de Energiebesparende modus te wijzigen.

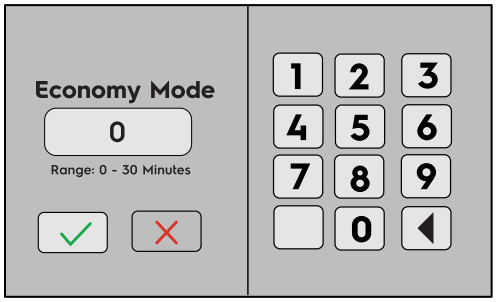



Wanneer de Energiebesparende modus is geactiveerd:

- wordt de helderheid van de display verlaagd;

  LET OP:
  Het scherm vermindert zijn helderheid niet als de in de “Backlight Dim Time“, in het menu Setting – Manager ingestelde waarde “00.00.00“ is.

- de temperatuur in de ruimte keer terug naar de voorverwarmingstemperatuur die is ingesteld (zie H.1.1 *Een temperatuurwaarde voor de voorverwarming veranderen*);




Raak ✓ aan om uw keuze te bevestigen of ✗ om te sluiten zonder op te slaan.

## G.4 Instellingen – Servicemenu

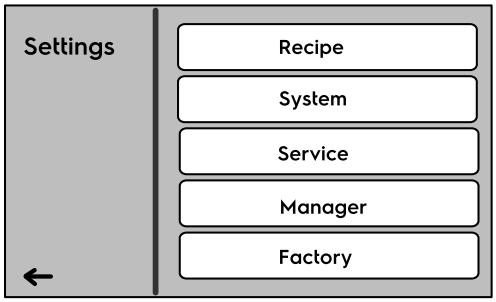
Alleen gespecialiseerd personeel kan alle instellingen van het “Service menu“ (servicemenu) bekijken en wijzigen.

Raadpleeg voor gedetailleerde informatie het servicehandboek.

LET OP:
Dit menu wordt met een toegangscode beschermd tegen niet-geautoriseerde toegang.

## G.5 Instellingen – Manager-menu

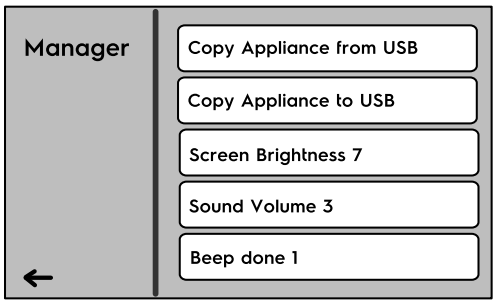
Raak het terug-pictogram ← aan om terug te gaan in het hoofdinstellingen menu.




Raak de “Manager“ knop aan om apparaatinstellingen te configureren.

LET OP:
Deze instelling kan met een wachtwoord worden beveiligd.

Het display toont het onderstaande menu:



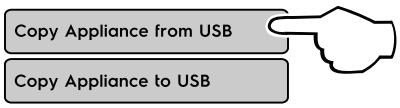

Schuif de navigatiebalk naar beneden om alle beschikbare functies te bekijken.

| | |
|---|---|
| G.5.1 *Kopieer apparaat van/naar usb* | Kopieer apparaatgegevens **van** USB-stick naar de oven |
| G.5.1 *Kopieer apparaat van/naar usb* | Kopieer apparaatgegevens van oven **naar** USB-stick |
| G.5.2 *Schermhelderheid* | Stel de helderheid van de display in |
| G.5.3 *Geluidsvolume* | Stel het volume van het geluidssignaal in |
| G.5.4 *Beep done* | Stel het pieptype in voor het einde van het kookproces |
| G.5.5 *Beep error* | Stel het pieptype in voor foutmeldingen of alarmen |
| G.5.5.1 *Preheat temperature* | Stel de voorverwarmingstemperatuur in |
| G.5.6 *Door open compensation time* | Stel de compensatietijd voor het openen van de deur tijdens het koken in. |
| G.5.7 *Product cook count* | Klik op de knop om het aantal keren te controleren dat elk product is gekookt |
| G.5.8 *Edit recipe image* | wijzigen, toevoegen of wissen receptafbeelding |
| G.5.9 *Recipe passcode* | Stel numerieke toegangscode in om het “Recipe menu“ te openen |
| G.5.10 *Manage passcode* | Stel numerieke toegangscode in om het “Manage menu“ te openen |
| G.5.11 *Temperature unit* | Stel de meeteenheid voor temperatuur in |
| G.5.12 *Restore factory default* | Zet het apparaat terug op de standaard fabrieksinstellingen<br>LET OP: Alleen voor gespecialiseerd personeel. |
| G.5.13 *Recipe barcode scanner* | Schakel de barcodelezer in om recepten op te roepen |
| G.5.14 *Load food enable* | Stel in of het bericht “Is the oven loaded?“ moet verschijnen |
| G.5.15 *Back to main screen* | Stel in of na voltooiing van het koken moet worden teruggekeerd naar de hoofdinterface. |
| G.5.16 *Screen dim time* | Stel de dimtijd van de achtergrondverlichting van de display in |
| G.5.17 *Show Recipe Details (Receptdetails tonen)* | Bereidingsdetails tijdens de bereidingscyclus tonen of verbergen |
| G.5.18 *IO Firmware Update from USB* | Werk de huidige firmware bij.<br>**LET OP!**<br>Alleen voor gespecialiseerd personeel |
| G.5.19 *Wi-Fi Settings* | Stel de Wi-Fi-parameters in bij het verbinden met het IOT-apparaat |
| G.5.20 *MQTT Server* | Stel de serverparameters in. |
| G.5.21 *Read Network Setting from USB* | Lees de opgeslagen netwerkinstellingen vanaf een USB-stick |
| G.5.22 *Write Network Setting to USB* | Schrijf de opgeslagen netwerkinstellingen naar een USB-stick |

### G.5.1 Kopieer apparaat van/naar usb

Steek de usb-drive in de usb-poort. Raadpleeg F.4.1 *USB-poort* voor de instructies.

Raak de bijbehorende toets aan. Wacht tot op de display het einde van de handeling wordt getoond.

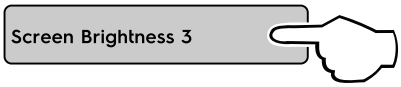



U kunt alle instellingen van het “Manager “menu uploaden of downloaden.

**BELANGRIJK**
Vergeet niet de stick in de USB-poort te steken.

### G.5.2 Schermhelderheid

Raak de “Screen Brightness“ knop aan om de helderheid van het display in te stellen.




Raak deze toets herhaaldelijk aan om de helderheid van de display te verhogen.

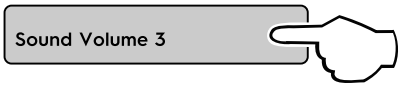
Op de display wordt onmiddellijk de nieuwe instelling getoond.

Als u de hoogste waarde hebt bereikt, begint hij weer bij de laagste waarde.

- 1 = min
- 7 = max

### G.5.3 Geluidsvolume

Raak de “Sound Volume“ knop aan om het volume van het akoestische signaal in te stellen.




Raak deze toets herhaaldelijk aan om het volume van het geluidssignaal te verhogen.

Het geluidssignaal klinkt onmiddellijk met de nieuwe instelling.

Als u de hoogste waarde hebt bereikt, begint hij weer bij de laagste waarde.

- 1 = min
- 7 = max

### G.5.4 Beep done

Raak de “Bip done“ knop aan om het type piep in te stellen dat klinkt wanneer het koken klaar is.

Raak deze knop herhaaldelijk aan om het type piep te wijzigen.

Zodra u het laatste type bereikt, begint het opnieuw vanaf het eerste.

### G.5.5 Beep error

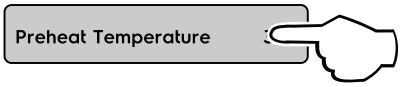
Raak de “Bip error“ knop aan om het type geluid in te stellen dat wordt gebruikt voor alarmgebeurtenissen.

Raak deze toets herhaaldelijk aan om het type geluid voor optredende alarmen te wijzigen.

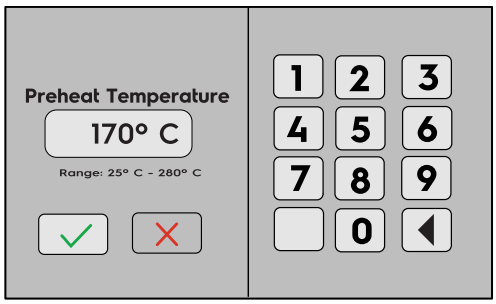
Als u het laatste geluid hebt bereikt, begint hij weer bij het eerste geluid.

#### G.5.5.1 Preheat temperature

Raak de “Preheat temperature“ knop aan om de voorverwarmings-temperatuur in te stellen.



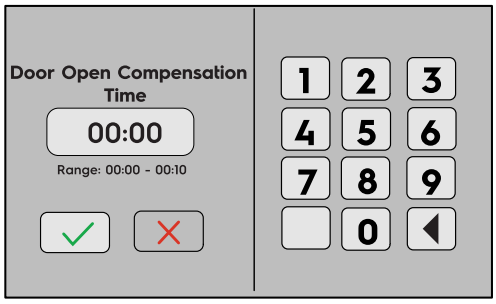

Het bereik is 25 – 280 °C. De standaard waarde is 170°C




### G.5.6 Door open compensation time

Raak de “Door Open Compensation Time“ knop aan om extra tijd aan de cyclusduur toe te voegen om de tijd die nodig is om de ovendeur te openen te compenseren.

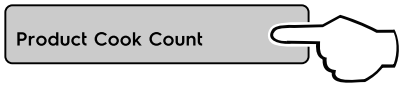
- Voer een parameter in van “0“ tot “10“;
- Telkens wanneer de deur tijdens een kookcyclus open is, telt het apparaat aantal seconden en vermenigvuldigt deze met de in deze parameter ingestelde waarde;
- De totale waarde zal bij de totale kooktijd worden opgeteld.

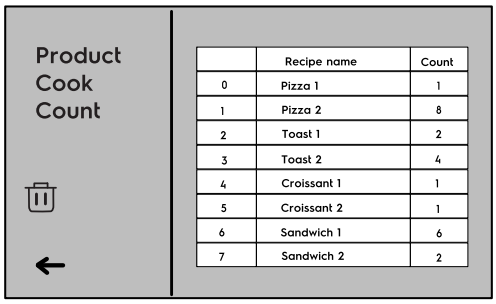



De standaardwaarde is “0“.

### G.5.7 Product cook count

Raak de “Product cook count“ knop aan om het aantal keren te controleren dat elk product is klaargemaakt.




| | Recipe name | Count |
|---|---|---|
| 0 | Pizza 1 | 1 |
| 1 | Pizza 2 | 8 |
| 2 | Toast 1 | 2 |
| 3 | Toast 2 | 4 |
| 4 | Croissant 1 | 1 |
| 5 | Croissant 2 | 1 |
| 6 | Sandwich 1 | 6 |
| 7 | Sandwich 2 | 2 |

Raak 🗑 aan als u alle kooktellingen wilt wissen

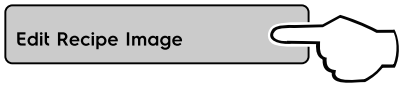
### G.5.8 Edit recipe image

Raak de toets “Edit Recipe image“ (Afbeelding recept bewerken) aan om afbeeldingen van recepten toe te voegen of te verwijderen.

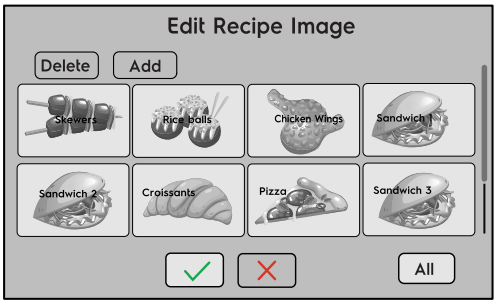
LET OP:
De afbeeldingen moeten aan de volgende eisen voldoen:

- Het bestandsformaat moet PNG zijn;
- De bestandsgrootte mag niet groter zijn dan 250 kilobyte (KB);
- Bij het typen van de naam gebruikt u alleen Engelse letters of cijfers. Geen spaties of speciale tekens toegestaan, behalve het underscore“_“;
- De naamlengte mag niet meer dan 25 tekens zijn;
- De aanbevolen resolutie is maximaal 474 pixels breed en 316 pixels hoog.

**BELANGRIJK**
De nieuwe afbeeldingen moeten worden opgeslagen op een lege USB-stick.




Op de display wordt onderstaand scherm getoond.




**Delete-toets (Verwijderen)**

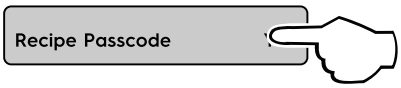
- raak het kader van de afbeelding aan om hem te selecteren of raak de toets "**ALL**" (ALLES) aan om alle opgeslagen afbeeldingen te selecteren;
- als de afbeelding geselecteerd is, wordt het kader ervan groen;
- Raak ✓ aan om uw keuze te bevestigen of raak ✗ aan om te sluiten zonder op te slaan.

**Toets Add (toevoegen)**

- Steek de USB-stick met de nieuwe afbeeldingen in de USB-poort (F.4.1 *USB-poort*).
  Raak de "**Add**" knop aan op het "Edit Recipe Image" scherm.
- Wacht tot op de display het einde van de handeling wordt getoond.

### G.5.9 Recipe passcode

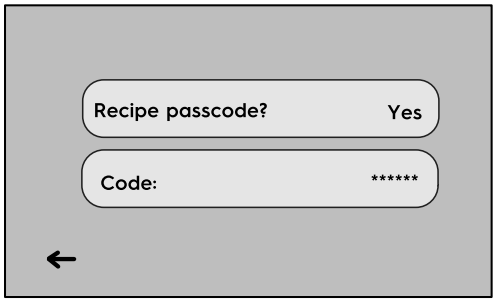
Raak de toets "Recipe Passcode" (Toegangscode recept) aan om een toegangscode in te stellen voor toegang tot het menu "Recipe Setting" (Instelling recept).




Standaard is deze functie uitgeschakeld. Selecteer "Yes" om deze te activeren en voer de toegangscode in:

- min. 1 teken;
- max. 6 tekens.

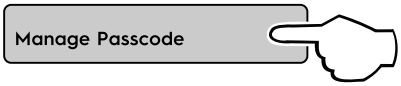
**BELANGRIJK**
Begin de toegangscode niet met "0".




Raak ✓ aan om uw keuze te bevestigen of ✗ om te sluiten zonder op te slaan.

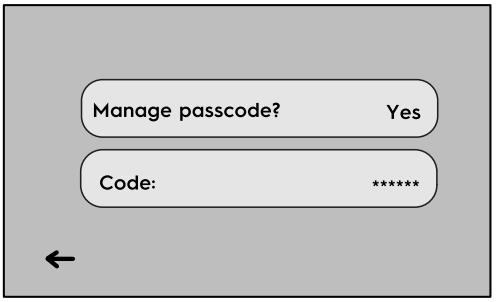
### G.5.10 Manage passcode

Raak de "Manage Passcode" knop aan om een toegangscode in te stellen om het "Manage Menu" te openen.




- Standaard is deze functie uitgeschakeld. Selecteer "Yes" om deze functie in te schakelen;
- voer de toegangscode in;
  – min. 1 teken;
  – max. 6 tekens.

**BELANGRIJK**
Begin de toegangscode niet met "0".




Raak ✓ aan om uw keuze te bevestigen of ✗ om te sluiten zonder op te slaan.

### G.5.11 Temperature unit

Raak de toets "Temperature Unit" (Temperatuureenheid) aan om °C (Celsius) of °F (Fahrenheit) in te stellen.

### G.5.12 Restore factory default

Raak de toets "Restore Factory Default" (Standaard fabrieksinstellingen terugzetten) aan om de fabrieksinstellingen terug te zetten.

**BELANGRIJK**
Deze handeling kan alleen door gespecialiseerd personeel uitgevoerd worden.
Met verkeerde stappen kan het juiste functioneren van het apparaat in het geding komen.

LET OP:
Raadpleeg voor gedetailleerde informatie het servicehandboek.

### G.5.13 Recipe barcode scanner

Raak de "Recipe Barcode Scanner" knop aan om de optie in of uit te schakelen om een recept op te roepen door een barcode te scannen met een barcodescanner.

LET OP:

- Wanneer u een nieuw recept aanmaakt in het "Setting - Recipe menu", zorg ervoor dat u het opslaat met het barcodeveld ingevuld.
- Het toetsenbord van het apparaat op de display en de streepjescode zijn hoofdlettergevoelig.
- Om deze functie in te schakelen, steekt u de Bluetooth usb-drive van de streepjescodescanner in de usb-poort. Raadpleeg F.4.1 *USB-poort* voor de instructies.

### G.5.14 Load food enable

Raak de "Load Food Enable " knop aan om een waarschuwingalarm te activeren of deactiveren dat vraagt te bevestigen dat de ovenruimte niet leeg is.

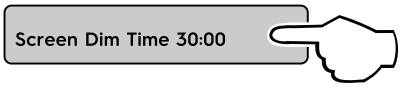
**BELANGRIJK**
Wanneer de Recipe barcode scanner is ingeschakeld (Yes), moet Load Food Enable **ook ingeschakeld zijn** (Yes).

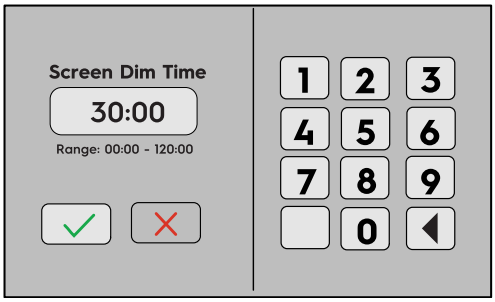
### G.5.15 Back to main screen

Activeer deze functie (Yes) om terug te keren naar de hoofdinterface nadat het koken is voltooid. Als deze functie niet is geactiveerd (No), zal het systeem terugkeren naar de receptmap waar het recept is geselecteerd.

### G.5.16 Screen dim time

Raak de "Screen Dim Time" knop aan om de dimtijd van de achtergrondverlichting van het display in te stellen (d.w.z. na hoeveel minuten het display zijn helderheid verlaagt).



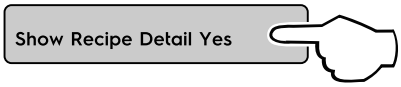




Voer de gevraagde waarde in. De waarden liggen tussen 0 en 120 minuten. Standaard staat deze functie op nul.

Touch ✓ om uw keuze te bevestigen of ✗ om te sluiten zonder op te slaan.

### G.5.17 Show Recipe Details (Receptdetails tonen)

Tik op de “Show Recipe Details“ knop om de optie in of uit te schakelen om receptgegevens te bekijken en, indien nodig, te bewerken aan het begin van een bakcyclus.




De weergegeven gegevens zijn:

- totale tijdsduur;
- bereidingstemperatuur;
- magnetron- en ventilatieturbulentiepercentages voor elke bakfase.

LET OP:
Voordat u de bakcyclus start, kunt u de programmavoorkeuren wijzigen en het programma met de nieuwe waarden starten, mits “Show recipe details“ in “Settings – Manager menu“ is ingeschakeld (zie “Show Recipe Details“).
*Let op: de nieuwe receptinstellingen hebben geen invloed op het originele recept!*

### G.5.18 IO Firmware Update from USB

Tik op de “IO Firmware Update from USB“ knop om de apparaatfirmware bij te werken.

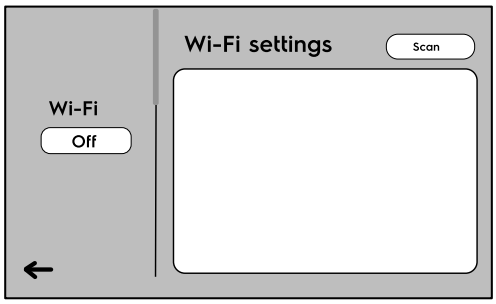
**BELANGRIJK**
Deze handeling kan alleen door gespecialiseerd personeel uitgevoerd worden.
Met verkeerde stappen kan het juiste functioneren van het apparaat in het geding komen.

LET OP:
Aangezien dit een complex proces is dat de functionaliteit van het apparaat in gevaar kan brengen, raden we aan de instructies te volgen in het Technical Bulletin uitgegeven door de Service Department.

### G.5.19 Wi-Fi Settings

Tik op de “Wi-Fi Settings“ knop om de Wi-Fi-parameters in te stellen bij het verbinden met het IOT apparaat.

Standaard is deze functie uitgeschakeld.

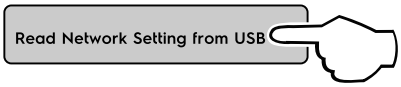



### G.5.20 MQTT Server

Tik op de “MQTT Server“ knop om de serverparameters in te stellen bij het verbinden met het IOT apparaat.

### G.5.21 Read Network Setting from USB

Tik op de “Read Network Setting from USB“ knop om de opgeslagen netwerkinstellingen van de USB-stick te lezen.




### G.5.22 Write Network Setting to USB

Tik op de “Write Network Setting to USB“ knop om de huidige netwerkinstellingen op een USB-stick op te slaan.

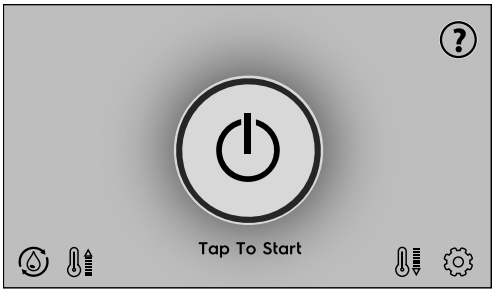
## G.6 Settings – Factory menu

LET OP:
Dit menu is beveiligd met een wachtwoordcode tegen ongeautoriseerde toegang.

# H BEDIENING

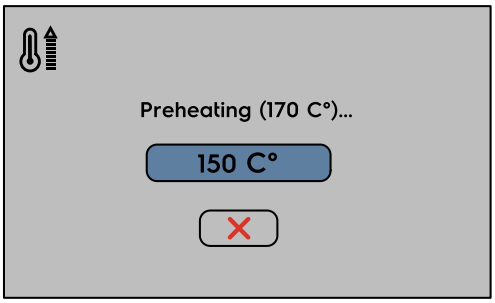
## H.1 Starten

- Controleer dat de onderstaande componenten zich op hun juiste positie bevinden.
  - “uitneembaar onderste rek“;
  - “luchtfilteringang“;
- Tik op de Aan/Uit-knop ⏻ op het bedieningspaneel.
- Het geïntegreerde indicatielampje op de Aan/Uit-knop gaat groen branden, wat aangeeft dat het apparaat is ingeschakeld.
  Het apparaat is het besturingssysteem aan het uploaden.
- Als de display het scherm hieronder toont, is het apparaat klaar voor gebruik.

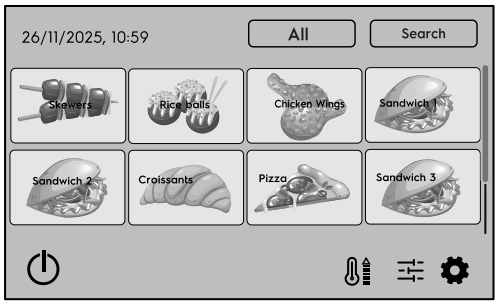


| | |
|---|---|
| ? | Tik op dit pictogram om het serienummer van het apparaat en de versie van de geïnstalleerde software weer te geven. |
| | Tik op dit pictogram om reinigingsinstructies weer te geven. |
| | Houd dit pictogram een paar seconden ingedrukt om de voorverwarmingstemperatuur aan te passen. |
| | Tik op dit pictogram om de huidige cavity-temperatuur te controleren. Deze verschijnt een paar seconden links van het pictogram. |
| | Tik op dit pictogram om de systeeminstellingen te openen. |

- Als de oven koud is, begint de voorwarmingsfase om het apparaat op de ingestelde voorverwarmingstemperatuur te brengen.
  De waarde in de gekleurde balk geeft de huidige cavity-temperatuur weer.




- Wanneer de cavity-temperatuur de ingestelde waarde heeft bereikt, klinkt er een deuntje en wordt het hoofdscherm weergegeven.




### H.1.1 Een temperatuurwaarde voor de voorverwarming veranderen

Houd de voorverwarmingspictogram een paar seconden ingedrukt en voer de gewenste temperatuurwaarde in.

Bevestig uw keuze met het “Confirm“-pictogram of tik op het “Cancel“-pictogram om te sluiten zonder op te slaan.

LET OP:
De voorwarmingswaarde kan met een wachtwoord worden beveiligd.

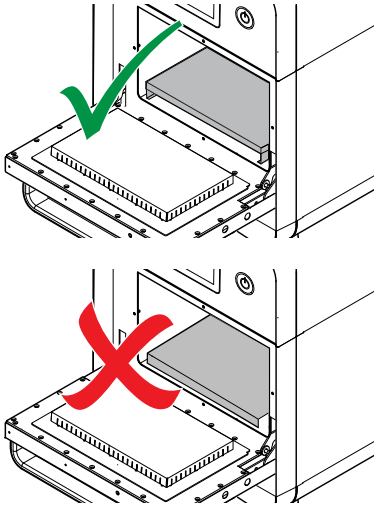
## H.2 Dagelijks gebruik

**BELANGRIJK**
Raadpleeg voor gebruik van het apparaat hoofdstuk H.1 *Starten*.

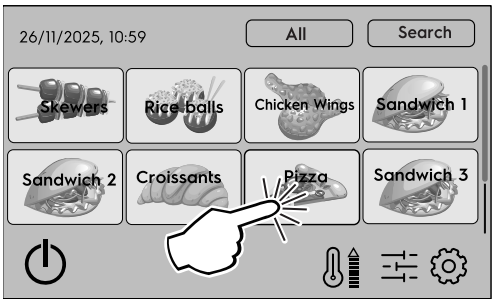
1. Open de deur.
2. Leg het voedsel, klaar voor bereiding, op de anti-aanbakplaat.
3. Plaats de plaat, met de ovenschep, op het onderste rek.

**BELANGRIJK**
Zorg ervoor dat het verwijderbare onderste rooster zich in de juiste positie in de oven bevindt. Onjuiste positionering kan de bakresultaten aantasten.

**BELANGRIJK**
We raden aan voedsel niet rechtstreeks op het onderste rooster te plaatsen, omdat het oppervlak ervan na verloop van tijd kan verslechteren. Gebruik altijd geschikte bakjes of bakpapier (raadpleeg het gegevensblad van het apparaat voor alle accessoires).

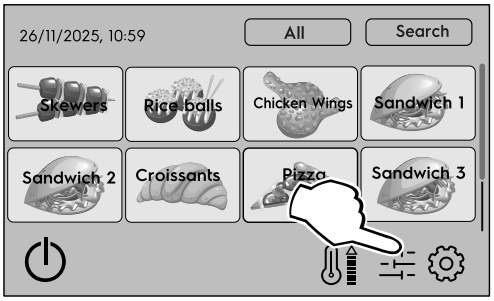


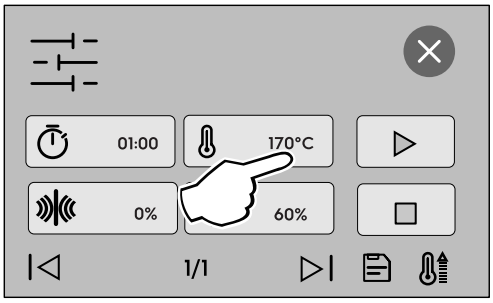
4. Sluit de deur en kies het recept uit de lijst.




| | |
|---|---|
| All | Tik op dit pictogram om een uitklapmenu met een categorieënlijst te openen. Gebruik deze uitklaplijst om opgeslagen recepten eenvoudig te vinden. |
| Search | Gebruik dit symbool om gemakkelijk opgeslagen recepten te vinden door de naam van het recept in te typen.<br>LET OP:<br>Het besturingssysteem van de oven is hoofdlettergevoelig. |
| | Tik op dit pictogram om bestaande recepten te wijzigen of nieuwe in te stellen. |
| | Tik op dit pictogram om de huidige cavity-temperatuur te controleren.<br>De huidige cavity-temperatuur wordt een paar seconden links van het pictogram weergegeven. |
| | Tik op dit pictogram om de systeeminstellingen te openen |

LET OP:
Voordat u de bakcyclus start, kunt u de programmavoorkeuren wijzigen en het programma met de nieuwe waarden starten, mits “Show recipe details“ in “Settings – manager menu“ is ingeschakeld (zie “Show Recipe Details“).
*Let op: de nieuwe receptinstellingen hebben geen invloed op het originele recept!*



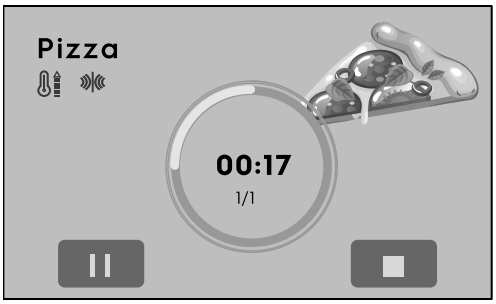




Na het wijzigen van de cyclusinstellingen, tik op het pictogram ▶ om de bakcyclus te starten.

LET OP:
De recepten kunnen met een wachtwoord worden beschermd.

5. Er verschijnt een waarschuwingssignaal dat vraagt te bevestigen dat de ovenruimte niet leeg is.
   Bevestig met pictogram ✓ om de bakcyclus voort te zetten of tik op pictogram ✕ om te sluiten.

- Een bewegende ronde balk begint met het aftellen van de resterende bereidingstijd.




LET OP:
Als het “Preheat“-pictogram oranje wordt, betekent dit dat de verwarmings elementen werkzaam zijn om de gevraagde bakt temperatuur te bereiken of te handhaven.

- Tik op het “Pause“-pictogram om de huidige bakcyclus te pauzeren.
- Raak het “Stop“-pictogram aan om de huidige kookcyclus te onderbreken.

6. Aan het einde van de kookfase toont het display het volgende bericht. Bevestig het einde van het koken. Het display toont vervolgens het hoofdscherm.

### H.2.1 Algemene waarschuwingsmeldingen

**Deur open**

- Als de deur tijdens de kook- of voorverwarmingsfase wordt geopend, toont het display het volgende scherm:

- Na het sluiten van de deur, verdwijnt de melding.

**BELANGRIJK**
Dezelfde melding verschijnt ook als het sluiten van de deur wordt verhinderd door een voorwerp of vuil.
Verwijder het obstakel of maak het vervuilde gebied schoon.

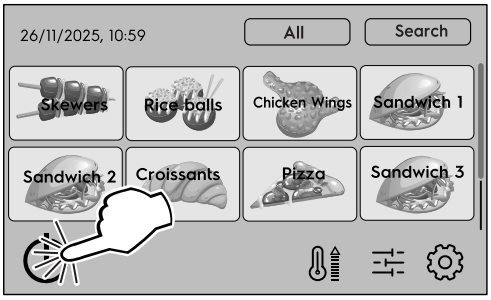
**Oventemperatuur niet klaar**

- Als de huidige ruimte-temperatuur de in het recept ingestelde temperatuur niet heeft bereikt, toont het display:

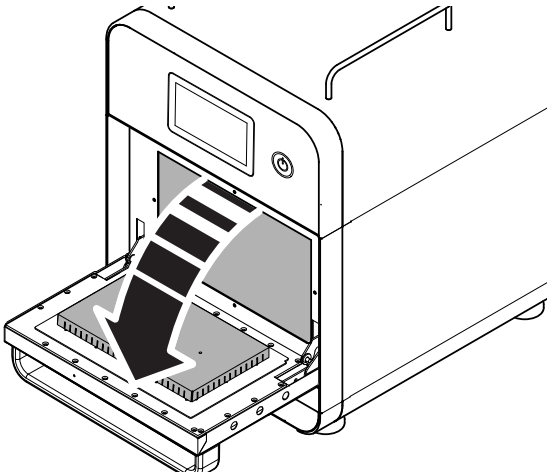
- Raak het pictogram ✓ aan om de kookcyclus te hervatten of het pictogram ✕ om af te sluiten en terug te keren naar het startscherm van het recept.

## H.3 Apparaat uitschakelen

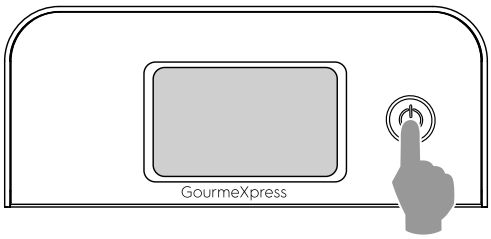
1. Raak in het hoofdmenu het “Shutdown“ ⏻-pictogram 3 seconden aan. Het apparaat start de snelle koelfase.




2. Open de ovendeur. Wacht ongeveer 15 minuten om de koelfase te laten eindigen.



3. Raak de Aan/Uit-knop aan om het apparaat uit te schakelen.




# I HET APPARAAT SCHOONMAKEN

**WAARSCHUWING**
Zie “*WAARSCHUWING EN VEILIGHEIDSINFORMATIE*“.

## I.1 Inleiding reiniging

**WAARSCHUWING**
Gebruik hittebestendige handschoenen als u met hete onderdelen werkt.

Om de milieubelasting van verontreinigende stoffen te verminderen, is het raadzaam het apparaat intern te reinigen met product S05 Multipurpose Degreaser[2] of S02 Degreaser[3] dat gemakkelijk biologisch afbreekbare oppervlakteactieve stoffen bevat.

**PAS OP**

- Er mogen geen reinigingsproducten op basis van oplosmiddelen (bijv. trichloorethyleen) of schuurpoeder gebruikt worden.
- Gebruik geen chemische producten zoals natriumhypochloriet (bleekwater), chloorwaterstofzuur (zoutzuur) of andere zuren om de oppervlakken van het apparaat schoon te maken.

  Maak ook geen gebruik van deze producten om oppervlakken in de buurt van het apparaat schoon te maken, omdat de dampen het apparaat kunnen beschadigen.
- Gebruik geen staalborstels, staalwol, koperen doekjes, producten op basis van zand of vergelijkbare producten voor het reinigen.
- Gebruik geen scheermesjes of metalen gereedschap op de platen en de bovenste impingementplaat, omdat ze dan beschadigen.
- Forceer de open deur niet, want dit kan de scharnieren beschadigen.

2. You can order it with the reference code 0S3257.
3. You can order it with the reference code 0S2882.

**WAARSCHUWING**

Als u chemicaliën gebruikt, houdt u zich dan aan de veiligheids-voorschriften en aanbevolen doseringen die op de verpakking zijn vermeld. Raadpleeg hoofd-stukA.2 *Persoonlijke Beschermingsmiddelen*voor het werken met chemische producten.

**BELANGRIJK**

- Tijdens het gebruik van het apparaat kunnen vet- en roetafzettingen verbranden door de magnetron; verwijder alle resten uit het bereidingsgebied, kans op vonken!
- Dompel snoeren, stekkers of het apparaat nooit onder in water.

## I.2 Het apparaat schoonmaken

Iedere keer dat de oven voor een bereiding wordt gebruikt, is hij aan vervuiling onderhevig. Het type vervuiling en de plaats daarvan in de oven is van veel factoren afhankelijk. Hierna vindt u informatie over de locatie van de onderdelen die gereinigd moeten worden en hoe vaak ze gereinigd moeten worden.

## I.3 Schoonmaken van de buitenkant

LET OP:
Verwijder het vuil meteen als het zich heeft gevormd om het apparaat gemakkelijk schoon te kunnen maken.

Reinig de buitenoppervlakken en de handgreep met warm water, een zachte microvezeldoek (0S1779) of een spons, en S05 Multipurpose Degreaser (0S3257). Spoel grondig af en droog de oppervlakken.

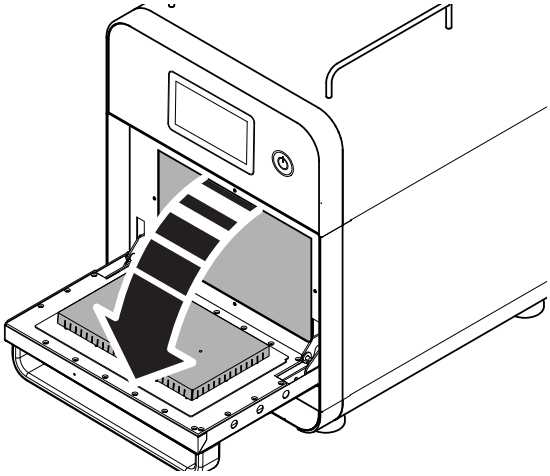
## I.4 Dagelijkse reiniging

**WAARSCHUWING**

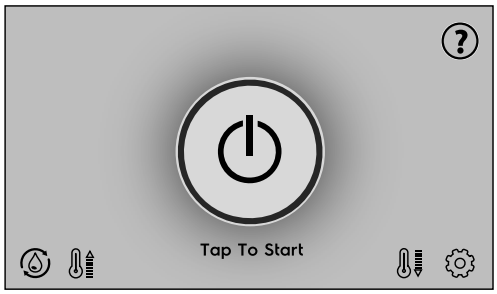
Zie "*Persoonlijke Beschermingsmiddelen*".

1. Houd de oven in een inactieve toestand.
2. Raak het "Shutdown" ⏻-pictogram 3 seconden aan. Het apparaat start de snelle koelfase.

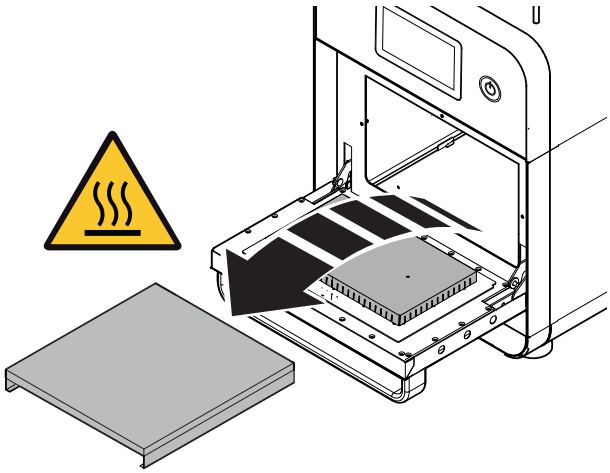
3. Open de deur van de oven.



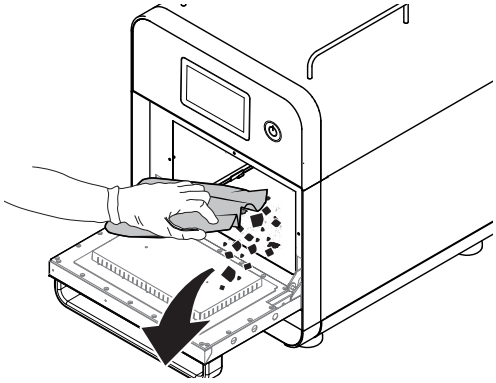
- Wacht ongeveer 15 minuten om de afkoelingsfase te beëindigen.
- Als de 70°C is bereikt, toont de display automatisch het scherm hieronder.




4. Druk op de toets "On/Off" om het apparaat uit te schakelen (zie F.6 *Bedieningspaneel*).
5. Koppel het apparaat los van de stroomvoorziening en haal de stekker van de voedingskabel, indien aanwezig, voorzichtig uit het stopcontact.
6. Verwijder het uitneembare onderste rek.

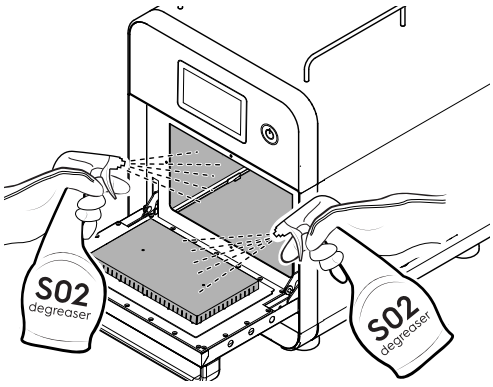


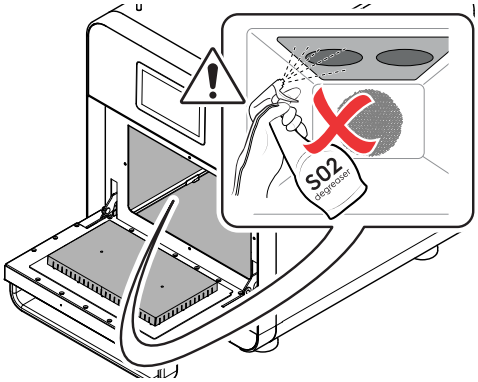
7. Verwijder alle resten uit het bereidingsgebied.



8. Sproei het S02-ontvettingsmiddel in de gehele ovenruimte en in het binnenste deel van de deur.

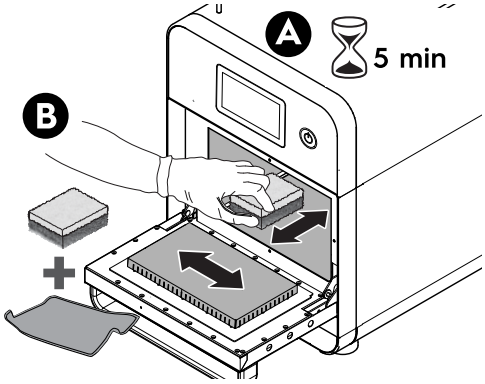
LET OP:
Sproei het ontvettingsmiddel voor maximale resultaten wanneer het apparaat een temperatuur rond de 50°C heeft.



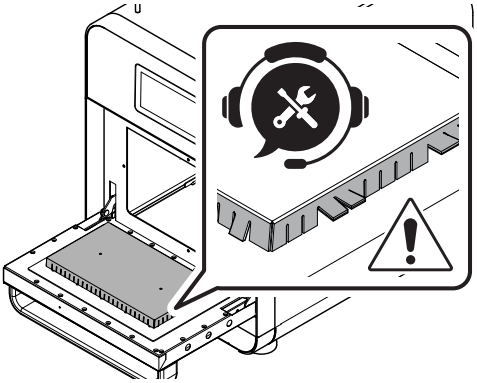

**PAS OP**
Sproei het S02-ontvettingsmiddel nooit rechtstreeks op de bovenste impingementplaat.

9. Laat gedurende 5 minuten inweken en schrob het roestvrijstalen oppervlak met een schuurspons.



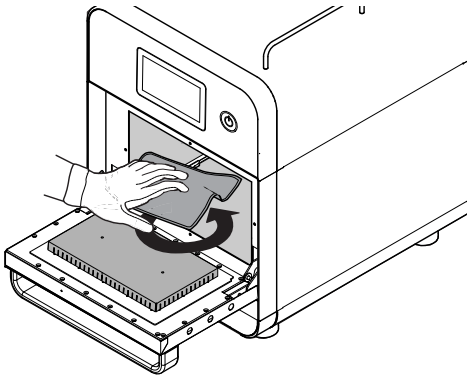

**BELANGRIJK**
Forceer de open deur niet, want dit kan de scharnieren beschadigen.

**BELANGRIJK**
Vervorm de ribben van de smoorspoel van het binnenste deel van de deur niet.

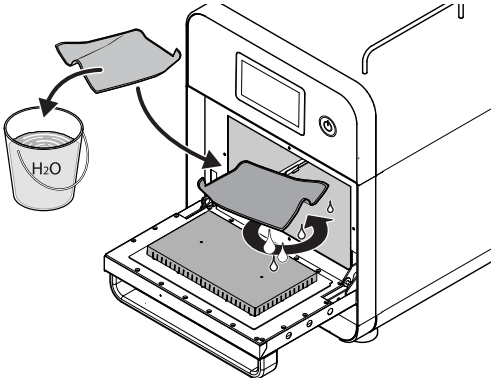


**PAS OP**
In het geval van vervorming moet u stoppen met het gebruik van het apparaat en contact opnemen met de klantenservice.

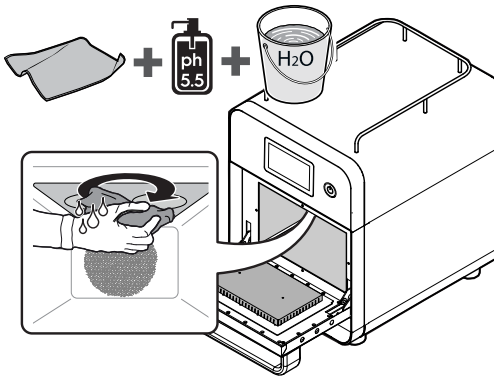
10. Veeg af met een vochtig doekje om resten reinigingsmiddel en vuil te verwijderen.



11. Spoel na met een schoon vochtig doekje en vers water.

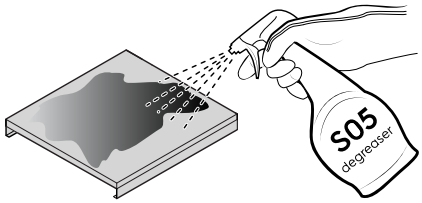



12. Maak de bovenste impingementplaat alleen schoon met een vochtig doekje en neutrale zeep.

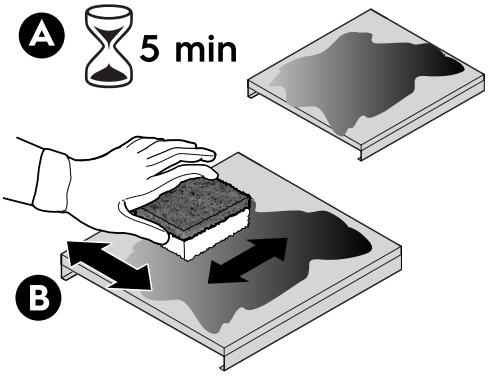


### I.4.1 Uitneembaar onderste rek

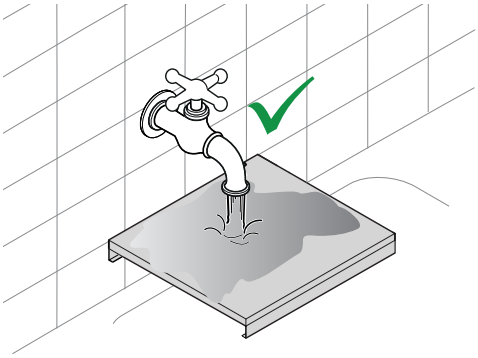
1. Spuit de S05-ontvetter op het verwijderbare onderrek.




2. Laat 5 minuten inwerken en schrob het oppervlak met een schuurspons.




3. Spoel grondig af met veel schoon water.

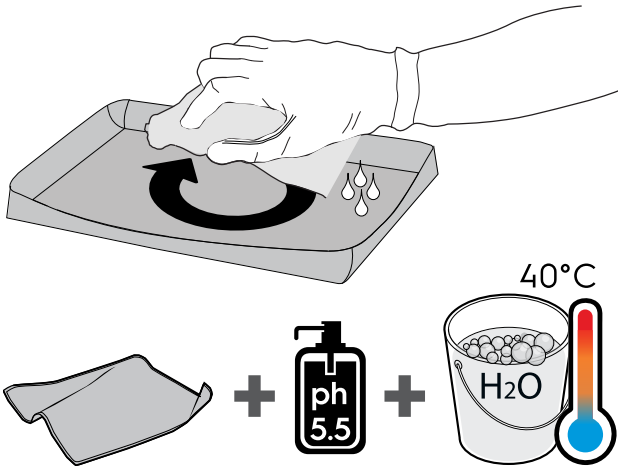


### I.4.2 Schoonmaken anti-aanbakplaten

**BELANGRIJK**
Het coatingmateriaal van de platen is gemakkelijk te reinigen maar de levensduur van de platen wordt in hoge mate bepaald door de hantering en verzorging daarvan.

1. Veeg de platen af met een vochtig zacht katoenen doekje (of theedoek), een neutraal reinigingsmiddel en warm water.

**PAS OP**
Gebruik geen schuurmatjes, schrapers of harde borstels om vet en verbrande resten te verwijderen.

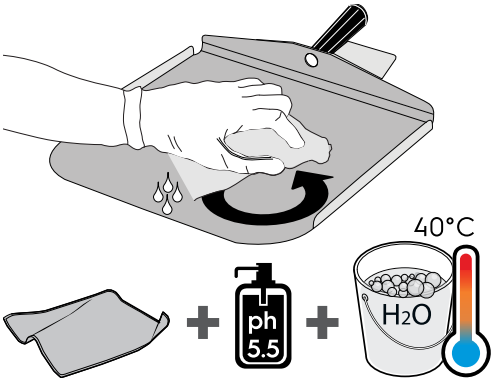



2. Schud overtollig water af en leg hem vlak om te drogen.

**PAS OP**
- Plaats de platen niet in de vaatwasser.
- Dompel de platen niet onder in water en laat ze niet in water weken.
- Snijd het oppervlak van de plaat nooit en gebruik geen scherpe metalen hulpmiddelen.
- Schraap de speciale coating van de platen nooit van de ondergrond.
- Vouw de platen niet.

### I.4.3 Schoonmaken ovenschep

1. Veeg de aluminium ovenschep af met een vochtig zacht katoenen doekje (of theedoek), een neutraal reinigingsmiddel en warm water.

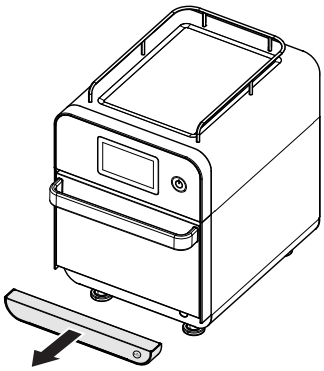



2. Schud overtollig water af en leg hem vlak om te drogen.

**PAS OP**
- Gebruik geen schuurmatjes, schrapers of harde borstels om vet en verbrande resten te verwijderen.
- De aluminium ovenschep mag niet in de vaatwasser.

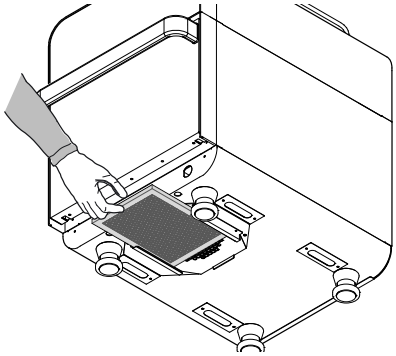
### I.4.4 Schoonmaken onderste luchtinlaatfilter

1. Verwijder het usb-voorpaneel.

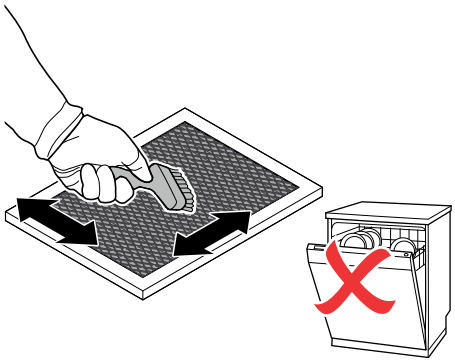


LET OP:
Het paneel is vergrendeld door middel van magneten en pennen.

2. Trek het luchtinlaatfilter eruit.



3. Maak het luchtfilter schoon met een droge borstel.



**PAS OP**
Plaats de filters niet in de vaatwasser.

**BELANGRIJK**
- Zorg er voordat u het apparaat gebruikt voor dat het uitneembare onderste rek en het onderste luchtinlaatfilter op de juiste wijze zijn geïnstalleerd.
- Zorg ervoor dat er niets (doekje, spons, papieren doekje...) achterblijft in de ovenruimte.

## I.5 Vervanging katalytische filters

**BELANGRIJK**
Neem altijd contact op met de klantenservice voor vervanging van de katalytische filters.

**PAS OP**
Vervang de katalytische filters alleen. Het is niet mogelijk om ze te reinigen.

**ZORG VOOR HET MILIEU!**
Katalytische filters worden beschouwd als afval dat niet gerecycled kan worden en moeten worden afgevoerd in overeenstemming met de geldende regelgeving in het land waar het apparaat wordt gebruikt.

# J ONDERHOUD

**WAARSCHUWING**
Zie "*WAARSCHUWING EN VEILIGHEIDSINFORMATIE*".

**BELANGRIJK**
Problemen die het gevolg zijn van slechte of gebrekkige verzorging zoals hierna beschreven, worden niet door de garantie gedekt.

## J.1 Informatie over de verzorging

Verzorgingshandelingen moeten door de eigenaar en/of gebruiker van het apparaat worden uitgevoerd.

## J.2 Onderhoudsintervallen

Geadviseerd wordt de controles volgens de frequentie in de hierna volgende tabel uit te voeren:

| Onderhoud, inspecties, controles en reiniging | Frequentie | Verantwoordelijkheid |
|---|---|---|
| Normale reiniging<br>• algemene reiniging van het apparaat en het gebied er omheen | • Dagelijks | • Operator |
| Mechanische beveiligingen<br>• controle van de conserveringstoestand, controleer of er geen misvormingen, losgeraakte bouten en schroeven of ontbrekende onderdelen zijn | • Maandelijks | • Onderhoud |

| Onderhoud, inspecties, controles en reiniging | Frequentie | Verantwoordelijkheid |
|---|---|---|
| Controle<br>• controleer de mechanische onderdelen op barsten of vervormingen, aanhalen van schroeven: controleer de leesbaarheid en conditie van woorden, stickers en symbolen en herstel indien nodig | • Jaarlijks | • Onderhoud |
| Structuur van het apparaat<br>• aanhalen van de belangrijkste bouten (schroeven, bevestigingssystemen, enz.) van het apparaat | • Jaarlijks | • Onderhoud |
| Veiligheidsborden<br>• controle van de leesbaarheid en de toestand van de veiligheidsborden | • Jaarlijks | • Onderhoud |
| Elektrisch bedieningspaneel<br>• controle van de elektrische componenten die gemonteerd zijn in het elektrische bedieningspaneel. Controleer de bedrading tussen het schakelpaneel en de onderdelen van het apparaat | • Jaarlijks | • Onderhoud |
| Elektrische verbindingskabel en de stekker<br>• controle van de verbindingskabel (eventueel vervangen) en de stekker. | • Jaarlijks | • Onderhoud |
| Algemene revisie van het apparaat<br>• controle van alle onderdelen, de elektrische uitrustingen, corrosie, leidingen... | Elke 10 jaar[1] | • Onderhoud |
| Preventief onderhoud<br>• verwijder eventuele vuilafzettingen op de binnenkant van het apparaat. | Om de 6 maanden[2] | • Onderhoud |
| Controle<br>• controleer de staat van de interne onderdelen.<br>• controleren en reinigen van het afvoersysteem. | Om de 6 maanden[2] | • Onderhoud |

1. Het apparaat is gebouwd en ontworpen voor een gebruiksduur van ongeveer tien jaar. Na afloop van die tijdsperiode (vanaf de ingebruikneming van het apparaat) moet het apparaat een algemene revisie ondergaan.
2. In bijzondere omstandigheden (bijv. intensief gebruik van het apparaat, zilte omgeving e.d.) wordt geadviseerd het preventieve onderhoud vaker uit te voeren.

# K PROBLEEMOPLOSSING

## K.1 Inleiding

Tijdens normaal gebruik van het apparaat kunnen bepaalde fouten optreden. In sommige gevallen kunnen storingen gemakkelijk en snel opgelost worden door de aanwijzingen hieronder te volgen.

Op de display, indien aanwezig, wordt altijd een waarschuwingsboodschap of alarm getoond die de fout die optreedt beschrijft.

Bij sommige anomaliteiten kunt u een geluidssignaal horen.

**Als de fout aanhoudt, bel dan de klantenservice:**

1. Schakel de netvoeding van het apparaat uit;
2. Schakel de veiligheidsschakelaar vóór het apparaat uit;
3. Geef het volgende door:
   - de aard van de storing
   - de PNC (productiecode) van het apparaat
   - Het Serie Nr. (serienummer van het apparaat).

**BELANGRIJK**
De PNC-code en het serienummer van het apparaat zijn onmisbaar om het type apparaat en de productiedatum te kunnen achterhalen.

## K.2 Veelvoorkomende storingen

| Anomaliteit | Soort anomaliteit | Mogelijke oorzaken | Ingrepen |
|---|---|---|---|
| Het apparaat start niet. | Verstopping | Het apparaat is niet op de netvoeding aangesloten. | Controleer of de hoofdschakelaar van het apparaat op de AAN-stand staat. |
| | | De stekker zit niet goed in het stopcontact. | Controleer of de stekker goed in het stopcontact zit.<br>Controleer of er spanning naar het stopcontact gevoerd wordt. |
| | | Veiligheidsthermostaat afgegaan. | Zoek de thermostaat op aan de achterkant van de oven, reset hem en start de oven opnieuw. |
| Het apparaat wordt niet warm. | Prestatieverlies. | De deur is open. | Sluit de deur. |
| | | Het apparaat is uitgeschakeld. | Schakel het apparaat in. |
| De display van het apparaat toont de foutmelding: “Deur open“. | Prestatieverlies. | De deur is niet goed gesloten. | Verwijder eventuele voorwerpen en zorg ervoor dat de deur goed sluit. |
| | | Microschakelaar deur defect. | Bel de technische dienst. |
| Slechte kookresultaten. | Prestatieverlies. | De ovenruimte is vuil. | Raadpleeg hoofdstuk I *HET APPARAAT SCHOONMAKEN*. |
| | | Verkeerd programma of menu geselecteerd. | Controleer het programma of de lijst met menu’s en kies het juiste. |
| | | Initiële staat van het voedsel is niet goed (bevroren of gekoeld) | Zorg ervoor dat voedsel in de aanbevolen toestand in de ovenruimte wordt geplaatst. |
| | | Specificaties van de levensmiddelen zijn niet correct. | Zorg ervoor dat het gewicht en de afmetingen van de levensmiddelen geschikt zijn. |
| De display toont de verkeerde temperatuur. | Prestatieverlies. | Temperatuursonde defect. | Bel de technische dienst. |
| Bereidingstemperatuur laag. | Prestatieverlies. | Reinigingsprocedure niet op de juiste wijze uitgevoerd. | Raadpleeg hoofdstuk I *HET APPARAAT SCHOONMAKEN*. |
| | | Het apparaat is niet volledig opgewarmd. | Warm het apparaat op tot de ingestelde temperatuur en laat hem dan gedurende 5 minuten inactief werken. |
| | | Verwarmingselementen defect. | Bel de technische dienst. |
| Te hoge temperatuur magnetron. | Prestatieverlies. | Luchtfilter vuil of geblokkeerd. | Verwijder eventueel aanwezige obstakels van de luchtinlaat van het filter.<br>Reinig het luchtfilter. |
| Te hoge temperatuur motorventilator. | Prestatieverlies. | Luchtfilter vuil of geblokkeerd. | Verwijder eventueel aanwezige obstakels van de luchtinlaat van het filter.<br>Reinig het luchtfilter. |

# L AFVOEREN VAN HET APPARAAT

**WAARSCHUWING**
Zie “*WAARSCHUWING EN VEILIGHEIDSINFORMATIE*“.

## L.1 Procedure met betrekking tot het afvoeren van het apparaat

### L.1.1 Recycling

Our appliances are manufactured using a significant percentage of recyclable metals (such as stainless steel, mild steel, aluminium, galvanized sheet, copper, etc.), which can be recovered through the local recycling systems, in compliance with the regulations in force in the country of use.

Landelijke regelgeving inzake afvalverwerking kan variëren. Afvoer van het apparaat moet daarom worden uitgevoerd in overeenstemming met de van toepassing zijnde wetgeving en de richtlijnen die worden verstrekt door de bevoegde autoriteiten in het land waar het apparaat buiten gebruik wordt gesteld.

De onderdelen van het apparaat moeten worden gescheiden en afgevoerd in overeenstemming met de materiaalsamenstelling ervan (bijv. metalen, oliën, vetten, kunststoffen, rubber, koelgassen, isolatieplaten en ander isolatiemateriaal, glaswol, leds, etc.) en volledig in overeenstemming met de toepasselijke lokale en internationale regelgeving inzake afvalstoffenbeheer.

### L.1.2 Procedure inzake afvoer van het apparaat en onderdelen / terugwinning van materiaal

Dit product mag aan het einde van de levenscyclus niet zomaar in het milieu terechtkomen. Het is verplicht om het product in overeenstemming met de plaatselijke milieuverordeningen af te voeren of het bij voorkeur in zijn geheel af te leveren bij een erkend recyclecentrum.

Het recyclings-/ontmantelingscentrum zal geavanceerde technieken en werkwijzen die zij tot hun beschikking hebben gebruiken om de producten op effectieve wijze te demonteren, zodat ze op de beste manier gerecycled kunnen worden.

Merk op dat printplaten, elektromotoren en andere onderdelen die in wetgeving van de Europese Unie worden aangeduid als bijzonder kritieke grondstoffen met een terugwinpotentieel, op een specifieke manier moeten worden behandeld.

Neem in geval van twijfel of vragen altijd contact op met uw klantenservice.

Zorg er voordat u het apparaat afvoert voor dat alle voedsel- en organische resten zijn verwijderd. Inspecteer de fysieke conditie en conserveringstoestand van het apparaat zorgvuldig. Controleer daarbij op mogelijke lekken van vloeistoffen of gassen en op kapotte onderdelen die een gevaar kunnen vormen tijdens verplaatsing en daaropvolgende ontmanteling.

Het symbool op het product geeft aan dat dit product niet als huishoudelijk afval behandeld moet worden, maar op de juiste wijze moet worden afgevoerd om negatieve gevolgen voor het milieu en de volksgezondheid te vermijden. Neem voor meer informatie over het recyclen van dit product contact op met de plaatselijke dealer of vertegenwoordiger, de klantenservice of de plaatselijke instelling die verantwoordelijk is voor afvalverwerking.

LET OP:
Bij het ontmantelen van het apparaat moeten alle markeringen, deze handleiding en andere bij de apparatuur horende documentatie vernietigd worden.

CE

Electrolux Professional SPA
Viale Treviso 15
33170 Pordenone
www.electroluxprofessional.com